

Vorspeise:

Caponata mit Auberginen und Kapern mit Ciabatta

- ▶ 1 – 2 Auberginen je nach Größe
- ▶ 1 große Zwiebel
- ▶ 2 – 3 Frühlingszwiebeln
- ▶ 2 – 3 Knoblauchzehen
- ▶ 400 g frische Tomaten oder
1 Dose gehackte Tomaten
- ▶ 4 – 5 sonnengetrocknete Tomaten
- ▶ 1 – 2 EL Tomatenmark
- ▶ 8 – 10 schwarze oder grüne Oliven
- ▶ 3 EL eingelegte Kapern
- ▶ 3 EL Balsamico
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ Frische Kräuter nach Geschmack:
Basilikum, Thymian, Majoran
- ▶ Außerdem: Ciabatta gekauft

Hauptgang:

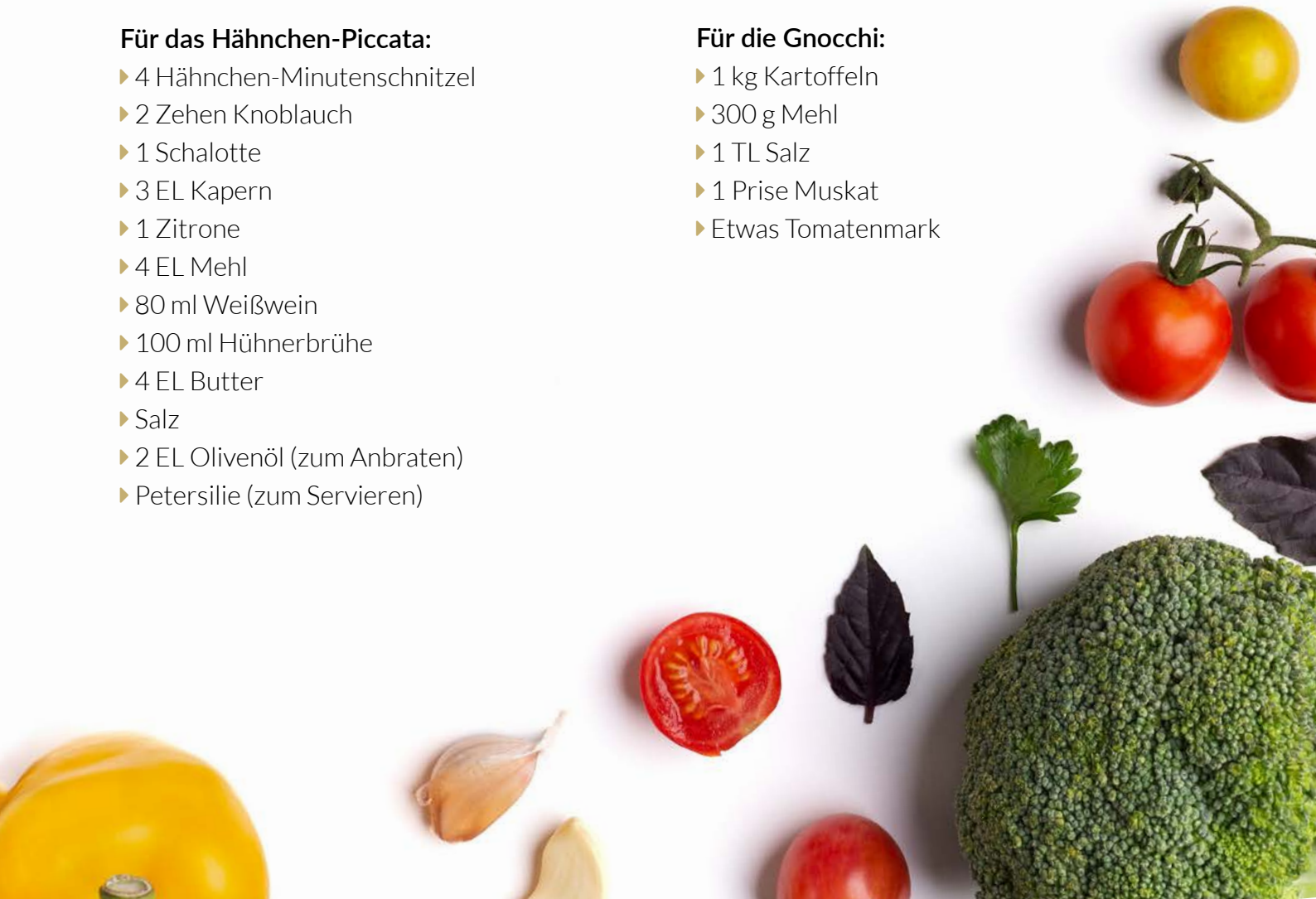
Hähnchen-Piccata mit hausgemachten Gnocchi

Für das Hähnchen-Piccata:

- ▶ 4 Hähnchen-Minutenschnitzel
- ▶ 2 Zehen Knoblauch
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ 3 EL Kapern
- ▶ 1 Zitrone
- ▶ 4 EL Mehl
- ▶ 80 ml Weißwein
- ▶ 100 ml Hühnerbrühe
- ▶ 4 EL Butter
- ▶ Salz
- ▶ 2 EL Olivenöl (zum Anbraten)
- ▶ Petersilie (zum Servieren)

Für die Gnocchi:

- ▶ 1 kg Kartoffeln
- ▶ 300 g Mehl
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ 1 Prise Muskat
- ▶ Etwas Tomatenmark



Dessert:

Mascarpone-Himbeer-Traum

- ▶ 1 Pck. Puddingpulver Bourbon-Vanille
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 450 ml Milch
- ▶ 250 g Mascarpone

Für die Himbeersoße

- ▶ 250 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt
- ▶ 40 g Zucker

Zum Bestreuen

- ▶ etwas Puderzucker

