

Vorspeise:

Cremige Apfel- Zwiebelsuppe mit Südtiroler Speck

- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 400 ml Apfelsaft
- 1 TL Gemüsebrühe (instant) oder frisch
- 200 g Schlagsahne
- 350 ml Wasser
- Salz, Pfeffer
- 150g Südtiroler Speck
- 2 EL Zucker
- ein Schuss Balsamico-Essig
- 1 säuerlicher Apfel am besten aus Südtirol

Dessert:

Kaiserschmarrn mit Granatapfelkernen und angeschlagener Zimtsahne

- 3 Eier
- 120 g Mehl
- 250 ml Milch
- 70 g Butter
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Puderzucker
- Sahne
- Zimt
- Granatapfel

Hauptgang:

Südtiroler Spinatknödel mit Bergkäse und Krautsalat

- 250g Knödelbrot
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g Käse (würzig)
- 250g passierter Spinat
- 80 g Butter/Butterschmalz
- 120g Zwiebel
- 1-2 Zehen Knoblauch
- Semmelbrösel

Zum Anrichten:

- Zerlassene Butter
- Parmesan oder geriebener Käse
- 0,5 Stück Weißkohl
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Kümmel
- 3-4 Esslöffel Essig
- 1-2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer

