

Vorspeise:

Mediterran gefüllte Champignons

- 12 mittelgroße braune Champignons
- 100g getrocknete Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 50g Pinienkerne
- 2 EL Tahin (Sesampaste) oder Mandelmus
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Limette
- Salz, Pfeffer
- 50g geriebener Käse (Parmesan oder Emmentaler, Gouda)

Hauptgang:

Hausgemachte Ravioli in Salbeibutter und Walnüssen an Hähnchenbrust

- 400g Weizenmehl
- 4 Eier
- 1-2 EL Olivenöl
- 1-2 Süßkartoffeln, je nach Größe
- 1 Zwiebel
- Knoblauch nach Geschmack
- Thymian
- Rosmarin
- 50g Walnüsse
- 100g Appenzeller oder Käse nach Geschmack
- 1 Zitrone
- Salbeiblätter
- Butter
- 4 Hähnchenbrüste, je nach Größe
- Butterschmalz

Dessert:

Zitronen-Joghurt Tiramisu

- 1 Packung Löffelbiskuit
- 150 ml Zitronensaft, frisch gepresst oder aus der Flasche
- 50 ml Maracujasaft
- 2 x 100g Zucker
- 1 Eigelb
- Speisestärke
- Abrieb von 2 Zitronen
- 1 Vanilleschote
- 200ml Sahne
- 500g griechischer Joghurt
- 1 Pck. Sahnesteif
- 50g weiße Schokolade, geraspelt



Benötigtes Material:

Diese Utensilien werden zur Zubereitung benötigt

- Bretter
- Messer
- Backblech
- Backpapier
- Zitruspresse
- Sieb
- Gabel
- Schüssel
- Teigschaber
- Teelöffel/Esslöffel
- Küchenmaschine oder Handrührgerät
- Nudelmaschine oder Teigrolle
- Kochlöffel
- Käseibe
- Ravioliausstecher, Glas oder Kreisausstecher
- Töpfe
- Pfanne
- Teller
- Gläser
- Schneebesen
- Gläser zum Anrichten

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir die Teilnehmer, die Zutaten schon bereit zu stellen und im Vorhinein schon abzuwiegen.

