

## Vorspeise:

### Bruschetta mit Kürbiskern- Pesto

- 120g Kürbiskerne
- 2 Bund Basilikum, frisch oder 80g gefroren
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Baguette/Ciabatta

## Hauptgang:

### Schweinefilet im Kräutermantel mit Parmesan- Quetschkartoffeln und Ratatouille

- 600g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- Parmesan
- 1 rote, gelbe, grüne Paprika
- 1 Zucchini
- 5-6 Champignons
- Olivenöl
- Salz
- 3 Zwiebel oder Schalotte
- 3-4 Knoblauchzehen
- ½ Bund Thymian
- 5 EL Olivenöl
- 1 Dose stückige Tomaten oder passiert (425g)
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Schweinefilet
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Estragon oder andere Kräuter

## Dessert:

### Joghurt- Limetten- Mousse

- 300g griechischer Joghurt
- ca. 50g Puderzucker
- 1 Bio-Limette
- 200g Schlagsahne, mind. 32% Fett
- Amarettini
- Evtl. Zitronenmelisse und Limettenscheiben (Dekoration)

