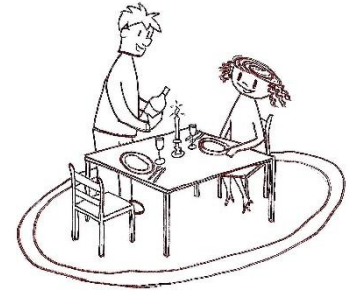


MENÜ

(Kerze nicht vergessen 😊)



Vorspeise Lachswrap

50g Magerquark mit Salz, Pfeffer, Dill und Meerrettich würzen und mit etwas Sahne cremig rühren.

Räucherlachsscheiben mit Meerrettichquark bestreichen, in Streifen geschnittene Salatgurke und Blattsalat mit dem Lachs aufrollen. Mit Gurkenwürfelchen, einem Zweiglein Dill und einer Limettenscheibe garnieren und als Clou etwas Forellenkaviar dazu anrichten.

Hauptspeise Überbackene Hähnchenbrust aus dem Ofen

2 Tomaten waschen und in Würfel schneiden, 150g Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Beides mit etwas Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

2 Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten.

Hähnchenbrust in eine leicht gefettete Auflaufform legen und die Tomaten-Pilz-Mischung darauf verteilen. 100g Mozzarella in Scheiben schneiden und oben auf das Gemüse legen.

Die Hähnchenbrustfilets im Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten überbacken.

Dazu passt Baguette

Nachtisch Vanilleeis mit roter Grütze

In hübschen Gläsern Vanilleeis mit roter Grütze schichten und mit Schokoherzchen verzieren.