

1 Italienisches Vorspeisen Brett (eine Portion)

50 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Rapsöl
3 Zehen	Knoblauch
2 Scheiben	Baguette
2 Scheiben	Prociutto
Etwas	Rucola
½	Tomate
½	Mozarella
Etwas	Decko (Weintrauben)
	Balsamico
	Schnittlauch



Zuerst wurde Sonnenblumenöl mit Knoblauch, Basilikum und Oregano angereichert und einige Stunden ziehen gelassen. Anschließend werden Knoblauch mit Rapsöl und Speisesalz zu einer dickflüssigen Paste gemixt und mit einigen Tropfen davon das Brett verziert. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Brett platzieren. Rucola waschen und in Dressing tränken, weiteres mit etwas Parmesan bestreuen. Baguette in zwei Finger dicke Stücke schneiden, im Backofen einige Minuten backen und mit dem zuvor angesetzten Knoblauchöl bestreichen. Alles mit Schnittlauch verfeinern und das Tomaten Mozzarella mit Balsamico beträufeln.

2 Lasagne al forno an Pflücksalat (vier Portionen)

Für die Fleischsauce:

500 g	Faschiertes (gemischt)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Dose	gehackte Tomaten
Etwas	Tomatenmark
Etwas	Rotwein
Etwas	Pizza-, Paprika-, und Majorangewürz
Etwas	Salz und Pfeffer (nach belieben)

Für die Bechamelsauce:

$\frac{3}{4}$ l	Milch
50 g	Butter
40 g	Mehl
Etwas	Salz und Pfeffer

Weiteres:

300 g	Lasagneplatten
	Geriebener Käse
	Pflücksalat und Dressing



In einem Topf das Olivenöl erhitzen, das Hackfleisch darin rundherum anbraten und die gehackten Zwiebeln und die gehackte Petersilie dazugeben. Knoblauch in feinen Scheiben und Tomatenmark dazu rühren und mitbraten. Mit den Dosentomaten aufgießen, salzen und pfeffern. Pizza-, Paprika-, und Majorangewürz nach Belieben hinzugeben. Rotwein nach Belieben beifügen. Nun mindestens eine halbe Stunde lang bei geöffnetem Topf einkochen lassen.

Für die Bechamelsauce Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren und hellgelb anschwitzen. Die Milch dazu gießen und die Sauce glattrühren. Die Sauce sollte fast eine halbe Stunde lang auf kleiner Flamme köcheln, damit sie den Mehlgeschmack verliert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schichten der Lasagne, in einer feuerfesten Form zuerst Bechamelsauce verteilen und Lasagneblätter darauf schichten. Die Nudelschicht mit Fleischsauce bestreichen und wieder von vorne beginnen. Die Letzte Schicht sollte die Bechamelsauce bilden. Auf diese wird geriebener Käse gestreut. Die Lasagne bei 180 °C Umluft ca. 30 - 40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist. Mit Pflücksalat anrichten.

3 Panna Cotta

½ l	Schlagobers
1 stk	Vanilleschote
5 Blätter	Gelatine
40 g	Zucker
300 g	Beerenmix
Etwas	Kakao



Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen. In einen Topf den Schlagobers mit dem Vanillemark, den ausgekratzten Vanille-Schoten und dem Zucker kurz aufkochen und ca. 10-12 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die heiße Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Nun die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen, gut ausdrücken und diese in die noch heiße durchgeseiebte Masse geben - solange rühren bis sich die Gelatine vollkommen aufgelöst hat. Panna Cotta Masse in kleine Förmchen zum Stürzen füllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Panna Cotta mit Kakao bestreuen. Beeren mit Zucker aufkochen und auf das Teller gießen. Anschließend servieren.