

Exotischer Möhrensalat

0,5 Kg Möhren raspeln
0,4 kg Ananasstücke aus der Dose und
40 g Rosinen und
20 g Kokosflocken zu den Möhren geben.

125 ml Ananassaft,
25 ml Zitronensaft,
1-2 Tropfen Tabasco,
Honig nach Geschmack,
1 Messerspitze Koriander und
verrühren und mit dem Salat vermengen.



Apfel Vinaigrette

30 ml Olivenöl

,

30ml Orangensaft

,

30 ml Balsamico Essig

,

1 TL süßen Senf

,

1 TL gekörnten Senf

,

Salz, Pfeffer aus der Mühle

alle Zutaten kräftig verrühren.

½ Apfel

raspeln und in die Vinaigrette geben.

Paßt sehr gut zu Feldsalat

Scharfe Kartoffeln

1 kg Kartoffeln

schälen und in Keile schneiden.

80 ml Milch

mit

1 Ei,

90 g Mehl

und allen Gewürzen verrühren.

je 1 Messerspitze :

Thymian, Basilikum, Oregano,

Salz, Pfeffer, Paprika

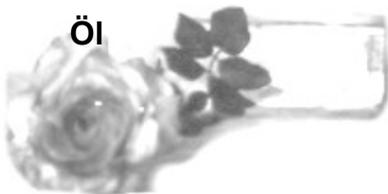
1 Prise Chillipulver

Nun alle Kartoffelkeile in die Gewürzmilch tunken
und auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Backblech legen.

Mit

beträufeln und

20- 25 Minuten bei 220 ° C backen.



Öl

Matjes nach Hausfrauen Art

**250 g Matjes,
125 g Zwiebel,
250 g Äpfel
175 g Gewürzgurken
125 ml Sahne
250 g Joghurt**

Salz, Pfeffer, Dill

und
würfeln.
leicht anschlagen. Mit
verrühren. Mit den übrigen Zutaten vermischen,
und mit
abschmecken.

Geflügeleber venezianische Art

150 g Zwiebeln
500 g Putenleber
1 Eßl. Mehl
Öl

2 Zweige Salbei
4 Eßl. Balsamessig
¼ l Rotwein,
¼ l Brühe
1/8 l Sahne

Salz, Pfeffer

in Ringe schneiden.
putzen, in Stücke schneiden und in
wenden. Putenstücke in
von jeder Seite 1 Minute braten. Herausnehmen
und beiseite stellen.
Nun die Zwiebeln andünsten.
abzupfen und kurz mit dünsten. Mit
ablöschen.

und
dazugießen und offen 2 Minuten kochen lassen.
Das Fleisch wieder dazugeben, und mit
abschmecken.
Evt andicken.

Vegetarische Paprikaschoten

4 Paprikaschoten

50 g Sellerie

50 g Käse

125 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 Eiern

125 g gem.Haselnüsse

Salz,Pfeffer,Thymian

der Form

.

jeweils den Deckel abschneiden und entkernen.

und

raspeln.

fein würfeln.

pressen. Alles mit

und

vermengen. Mit

würzen und in die Paprikaschoten füllen.

Den Deckel aufsetzen und die Schoten in eine gefettete Auflaufform geben. Den

Boden mit Wasser bedecken. Alufolie über die Form

ziehen und bei 180°C 30 - 40 Min backen

Weißes Kaffeebohnen Eis

100 g Kaffeebohnen
400 ml Sahne

80 g Puderzucker,
400 ml Milch
1 Pr. Salz



mit
übergießen und über Nacht
abgedeckt stehen lassen.
Am nächsten Tag die Sahne durch
ein Sieb gießen und mit
und
vermischen.
Die Masse in eine Eismaschine füllen
und 25 - 30 Minuten gefrieren lassen.