



## GALA = DINNER



### VORSPEISE

Kürbis-Crème-Suppe mit Schlagsahne

Grüner Salat mit Croutons

### HAUPTGANG

Gefüllte Hackfleisch-Peperoni mit  
Rosmarin-Kartoffeln und Quarksauce

### DESSERT

Schwarzwäldertorte



## GALA = DINNER



### VORSPEISE

Kürbis-Crème-Suppe mit Schlagsahne

Grüner Salat mit Croutons

### HAUPTGANG

Gefüllte Hackfleisch-Peperoni mit  
Rosmarin-Kartoffeln und Quarksauce

### DESSERT

Schwarzwäldertorte



# GALA = DINNER

## KUERBIS = CREME SUPPE

**Zutaten**

- 1 EL Sonnenblumenöl
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Kürbis
- 1 Karotte
- 3.5 dl Wasser
- ½ EL (10 g) Gemüsebouillon
- Pfeffer
- ½ dl Rahm
- Schlagrahm aus der Dose, nicht gezuckert

**So geht's**

1. 1 EL Öl erwärmen
2. Zwiebeln fein hacken, Kürbis und Karotten fein schneiden zugeben und auf kleiner Stufe dämpfen (mit Deckel, bis es zischt)
3. mit Wasser ablöschen und aufkochen
4. mit Gemüsebouillon und Pfeffer würzen, auf kleiner Stufe zugedeckt kochen (20 bis 30 min)
5. Suppe fein mixen (pürieren) und noch einmal aufkochen, mit Rahm verfeinern
6. Vor dem Servieren: mit Rahm aus der Dose garnieren

Quelle: Tiptopf, Auflage 2008



# GALA = DINNER

## GRUENER SALAT

**Zutaten**

- 1 Kopf-Salat
- Salz, Pfeffer, Salat-Gewürz wenig Senf
- 3 EL (45 g) Balsamico-Essig
- 4 EL (60 g) Olivenöl
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Schnittlauch (als Garnitur)
- 2 Cornichons
- 1 hart-gekochtes Ei
- eine Hand voll Croutons



**So geht's**

1. Salat waschen und in mundgerechte Stücke reißen
2. wenig Salz, Pfeffer, Salat-Gewürz, ev. Senf und Essig gut verrühren
3. Öl zugeben, und mit Schwingbesen sämig rühren
4. Zwiebeln und Cornichons ganz fein hacken, Knoblauch auspressen, beifügen und daruntermischen
5. Eier und Schnittlauch fein schneiden und jeweils separat aufbewahren
6. Vor dem Servieren: Salat mit Sauce mischen, auf Teller verteilen und mit Eier und Schnittlauch garnieren

Quelle: Tiptopf, Auflage 2008



# GALA = DINNER

## GEFUELLTE PEPERONI

**Zutaten**

- 4 Peperoni
- 1 EL (15 g) Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- ½ TL Basilikum
- Pfeffer, Streuwürze
- ½ Glas (1.5 dl) Rotwein
- 2 dl Bouillon
- 2 EL (30 g) geriebener Käse



**So geht's**

1. Peperoni „köpfen“ und „Innereien“ herausnehmen ☺
2. Sonnenblumenöl erhitzen
3. Hackfleisch anbraten
4. Zucchini in Würfeli schneiden, kurz mitdämpfen
5. Zwiebeln (gehackt), Tomaten (zerkleinert), Basilikum, Pfeffer, Streuwürze dem Fleisch beigeben, kurz aufkochen
6. mit Rotwein ablöschen, Masse einkochen bis sie dickflüssig ist
7. Peperoni in eine Gratinform legen, Bouillon in die Form giessen und Käse auf die Peperoni streuen, das Ganze mit Alufolie bedecken
8. 30 min bei 220° im Backofen dämpfen

Quelle: Betty Bossi, Alltags-Rezepte mit Pfiff, 1. Auflage

# GALA = DINNER

## ROSMARIN = KARTOFFELN

**Zutaten**

- 800 g festkochende Kartoffeln
- wenig Öl, Salz und Rosmarin

**So geht's**

1. Kartoffeln gut waschen und in Schnitze schneiden
2. Öl und Rosmarin in einen Plastiksack geben, Kartoffeln dazu geben und schütteln, bis sich das Öl gleichmässig über die Kartoffeln verteilt.
3. Kartoffeln auf Blech mit Backpapier auslegen und ca. 40 min bei 200 – 220 ° backen.
4. Vor dem Servieren: mit ein wenig Salz bestreuen

Quelle: Tiptopf, Auflage 2008



## GALA = DINNER

### QUARK-// DIP-SAUCE

**Zutaten** ½ Becher saurer Halbrahm (Crème fraîche)  
½ Becher Halbrahmquark  
½ Becher Nature-Joghurt  
Mayonnaise  
Schnittlauch, Pfeffer, Salz  
wenig Senf, Ketchup, Zitronensaft

**So geht's** Alles mischen und gut verrühren und abschmecken

Quelle: Tiptopf, Auflage 2008



## GALA = DINNER

### VANILLE-// SCHOGGICREME

**Zutaten** Schoggi-creme-Pulver  
Vanille-creme-Pulver  
Milch

**So geht's** Creme machen mit Hilfe des Rezeptes das auf der Pulververpackung steht.

