

# **Kalte Tomatensuppe**

**\*\*\***

# **Spargel-Quiche**

**\*\*\***

# **Misthratzerli Bratkartoffeln**

**\*\*\***

# **Erdbeer-Parfait**

## Kalte Tomatensuppe (für 10 Personen)

1kg Fleischtomaten	Kurz brühen, kalt abschrecken, häuten, würfeln.
1 kleine Zwiebel 1 EL Olivenöl	Fein hacken und im Öl andämpfen. Tomaten dazugeben.
2 dl Gemüsebouillon Pfeffer, Cayennepfeffer 1 Prise Zucker	Dazugeben und 20 Minuten kochen lassen. Alles im Mixer pürieren.
150 g Nature-Joghurt Wenig Worcestershire-Sauce	Daruntermischen. Die Suppe im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

## Spargel-Quiche

3 Liter Wasser Salz 1 TL Zucker 1 TL Butter	Alles aufkochen.
700 g grüne Spargeln 700 g weisse Spargeln	Spargeln rüsten und zugeben. Kochzeiten: Weisse Spargeln 20-30 Minuten Grüne Spargeln 10-15 Minuten Anschliessend gut abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trocknen.
1 Paket Kuchenteig (250g) Greyerzer 8 Scheiben Schinken	Teig auswallen, den Boden mit Greyerzer bestreuen und den Schinken darüber verteilen.
Die Spargeln ev. längs halbieren und auf die gleiche Länge zurückschneiden. Wähe abwechselnd mit weissen und grünen Spargeln belegen (sternförmig).	
Guss: 2-3 dl Halbrahm 2-3 Eier	Alles gut mit dem Schwingbesen verrühren und über die Spargeln giessen.
½ TL Salz Pfeffer 1 Messerspitze Cayenne	Backzeit: ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens.

Datum: 18.05.2005

## Mistchraterli (für 10 Personen)

10 Mistchraterli	350 bis 400 g
Salz, Pfeffer	Würzen
Frische Kräuter (Majoran, Thymian, Rosmarin)	Ins Mistchraterli geben.
250 g Butter	Flüssig werden lassen, über die Mistchraterli giessen und im Ofen bei 250 Grad ungefähr 20 Minuten braten. Von Zeit zu Zeit mit Jus übergiessen.  Die Mistchraterli halbieren und Rückenknochen herauslösen.
2,5 dl Weisswein 3 EL Cognac 2,5 dl Hühnerbouillon	Die ausgelösten Knochen, den Wein, Cognac und die Bouillon in ein Pfännchen geben, auskochen und auf die Hälfte reduzieren, absieben.
Kartoffeln	Die Mistchraterli mit dem Jus überziehen und mit den Bratkartoffeln servieren.

## Erdbeer-Parfait

500 g Erdbeeren	Rüsten, gut pürieren.
250 g Joghurt nature 100 g Puderzucker	Mit dem Erdbeerpüree mischen.
500 g Rahm	Rahm schlagen. Die Joghurtmasse nach und nach vorsichtig unter den Rahm ziehen.

In Formen abfüllen und tiefrieren (ca. 3 Stunden).

Formen kurz in heisses Wasser geben und stürzen. Mit einer halben Erdbeere garnieren.

Datum: 18.05.2005