

Vorspeise

Zucchini-Suppe

Zutaten	500 g	Zucchini
	1	Zwiebel
	1	Knoblauchzehe
	2 EL	Mehl
	1 Liter	Gemüsebrühe
		Öl, Salz, Pfeffer
	1/2	Becher Schlagsahne

1. Zucchini gründlich waschen und grob würfeln.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. In einem Topf mit etwas Öl die Zwiebel- und Knoblauchstücke anschwitzen. Zucchiniwürfel kurz mitbraten.
4. Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren kurz anrösten.
5. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und für 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
6. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schlagsahne verfeinern.



Hauptspeise

Kartoffelsalat mit Würstchen

Zutaten	1 kg	Kartoffeln (festkochend)
	1 Glas	Rinderfond (oder Gemüsebrühe)
	1	Zwiebel
	3 EL	Weißweinessig
	6 EL	Rapsöl
		Salz, Pfeffer, Senf, Zucker
	4 Paar	Würstchen

1. Kartoffeln mit etwas Salz kochen.
2. Kartoffeln in ein Sieb ableeren und ausdampfen lassen. Die warmen Kartoffeln pellen und in Scheibe schneiden.
3. Zwiebeln fein in Würfel schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln andünsten. Anschließend die Fleischbrühe einrühren und einmal aufkochen lassen.
5. Den Topf vom Herd nehmen und Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und einrühren.
7. Kartoffeln in einer Schüssel mit der heißen Brühe mischen und zugedeckt mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
8. Abschmecken und nach ggf. nachwürzen.
9. Würstchen erhitzen (nicht kochen) und mit dem Kartoffelsalat servieren.

Nachtisch

Lebkuchen-Tiramisu

Zutaten	400 g	Lebkuchen
	300 g	Quark
	300 g	Mascarpone
	1 TL	Vanillezucker
	1 TL	Lebkuchengewürz
	60 g	Puderzucker
	50 ml	Kirschsafte
	1-2 EL	Kakao

1. In einer Schüssel: Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz zu einer glatten Masse verrühren.
2. Lebkuchen ganz klein zerbröseln.
3. 1/3 der Lebkuchenbrösel auf vier Dessertgläser verteilen und mit Kirschsafte beträufeln (1 EL pro Glas).
4. Die Hälfte der Quark-Mascarpone-Zucker-Creme auf die Lebkuchenschicht geben
5. Das zweite Drittel der Lebkuchenbrösel auf der Quarkschicht verteilen. Mit Kirschsafte beträufeln.
6. Übrige Creme darüber geben.
7. Der Rest der Lebkuchenbrösel verteilen und die Gläser für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.