

Achtung: Rezepte für 6 Personen (falls ihr zu 12. spielt, nehmt die doppelte Menge)

Vorspeise

Bruschetta

Zutaten	8	Strauchtomaten
	2	Knoblauchzehen frischer Basilikum
	7 EL	Ölivenöl
		Salz, Pfeffer
	2	Baguette-Brote (zum Aufbacken)

1. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen fein würfeln. Basilikum waschen und klein hacken. Alles zusammen mit dem Öl, Pfeffer und Salz verrühren und für mindestens 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Baguette-Brote schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und aufbacken. Etwas abkühlen lassen.
3. Mit der Tomaten-Knoblauch-Mischung belegen und mit frischen Basilikumblättern verziert servieren.

Hauptspeise

Gnocchi-Brokkoli-Auflauf

Zutaten	2	Packungen Gnocchi
	1	Brokkoli (TK/frisch)
	3	Tomaten
	1	Packung geriebenen Käse
	400 ml	Sahne
	4 TL	Senf Salz, Pfeffer

1. Gnocchi gemäß Packungsanleitung kochen.
2. Brokkoli im separaten Topf 5 Min. kochen. Beides zusammen abtropfen lassen.
3. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Sahne, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel kräftig verrühren.
5. Gnocchi und Brokkoli mit der kalten Soße mischen und in eine Auflaufform füllen.
6. Tomaten über Gnocchi und Brokkoli verteilen und mit dem Käse bestreuen.
7. Den Auflauf bei vorgeheizter 200° Unter-/Oberhitze für ca. 25-30 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.



Nachtisch

Pavlova

Zutaten	2	Eiweiß
	Prise	Salz
	100 g	Zucker
	1 TL	Zitronensaft
	1 TL	Speisestärke
	200 ml	Sahne
	1	Päckchen Vanillezucker / Sahnesteif
	250 g	frische Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren..., Alternativ TK Beeren)

1. Backofen auf 120° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist und eine kompakte, cremige Masse entsteht.
3. Mit 2 Esslöffeln 6 gleich große Häufchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Teelöffel in die Mitte der Häufchen eine kleine Mulde reindrücken.
4. Pavlovas bei 120° Ober-/Unterhitze für ca. 70 Minuten backen. Den Backofen nicht öffnen! Nach der Zeit den Backofen ausschalten und die Pavlovas im geschlossenen (!) Backofen auskühlen lassen.
5. Sahne mit Vanillezucker / Sahnesteif steif schlagen und auf den Pavlovas-Törtchen verteilen. Die Beeren darauf platzieren.

Guten Appetit! Und viel Spaß beim Ermitteln.