

Vorspeise

Käseplatte mit Baguette

Zutaten	1-2 Baguettes
	2 frische Feigen
	Feigensenf
	verschiedene Käsesorten
	Frischkäse

1. Feigen vierteln.
2. Käse, Frischkäse, Feigen und Senf schön auf einem Tablett dekorieren.
3. Baguette schneiden.

Hauptspeise

Ratatouille

Zutaten	1 große Aubergine
	1 große Zwiebel
	2 Zehen Knoblauch
	2 Zucchini
	2 rote Paprikaschoten
	2 gelbe Paprikaschoten
	1 Dose geschälte Tomaten
	2 EL Olivenöl
	1/2 Tube Tomatenmark
	frische Kräuter (Rosmarin, Thymian)
	Schwarzer Pfeffer, Salz

1. Aubergine, Paprika, Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Auberginenstücke in eine Schüssel geben und mit Salz würzen (mindestens 10 Minuten ziehen lassen). Anschließend trocken tupfen.
3. Zwiebeln grob in Würfel schneiden. Knoblauch in feine Würfel schneiden.
4. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Zucchini anbraten
5. Auberginenstücke hinzufügen und weitere 4-5 Minuten anbraten. 1/2 Tomatenmark dazugeben und verrühren
7. Geschälte Tomaten hinzufügen.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frische Kräuter hinzufügen.
9. Das Ratatouille bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser hinzufügen.
10. Das Ratatouille ist fertig, wenn es nach der Garzeit noch etwas Biss hat.

Hinweis: Falls ihr noch eine Fleischbeilage braucht, schmeckt hier noch ein leckeres Putensteak dazu.

Nachtisch

Orangen SOUFFLE

Zutaten	Pâte brisée
	3 Eier
	200 ml Sauerrahm
	2 Prise Vanillezucker
	2 TL Orangenlikör
	40 g Mehl (Type 405)
	50 g Zucker
	Kristallzucker
	Puderzucker

1. Förmchen mit Margarine einfetten und mit Kristallzucker austreuen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und Zucker dazugeben und ebenfalls aufschlagen.
3. Eigelb, Sauerrahm, Vanillezucker und Orangenlikör vermischen. Zucker und Mehl dazugeben und gut vermischen. Den Schnee unter die Mehl-Masse heben und die Förmchen zur Hälfte füllen.
4. Backofen anheizen: 220 °C Ober-/Unterhitze
5. Im heißen Wasserbad die Souffles backen lassen. Ca. 7-10 Minuten (je nach Backofen)
6. Die Souffles auf einen Teller stürzen und mit Puderzucker bestreuen.
Gerne noch mit einer Scheibe Orange verzieren.

