

Vorspeise

Italienische Spieße

Zutaten	1	Packung Cocktail- / Party-Tomaten
	1	Packung kleine Mozzarella-Bällchen frische Basilikumblätter
	1	Packung getrocknete Tomaten (ohne Öl)
	1	Glas grüne Oliven, entsteint
		Salz, Pfeffer, italienische Kräuter
	100 g	Vollkornbrot
	200 g	Frischkäse (Natur)
	30 g	Salami
		Schaschlikspieße aus Holz

1. Cocktail- / Party-Tomaten waschen, Mozzarella Bällchen abtropfen und zur Seite stellen.
2. Getrocknete Tomaten, Oliven und Salami in kleine Würfel schneiden.
3. Vollkornbrot zerbröseln.
4. Getrocknete Tomaten, Oliven, Salami und das Vollkornbrot in eine Schüssel geben. Frischkäse, Salz, Pfeffer und italienische Kräuter hinzugeben und ordentlich durchmischen.
5. Aus der Masse ca. 20 runde Bällchen formen.
6. Abwechselnd auf die Schaschlikspieße stecken: Bällchen, Tomate, Basilikum, Mozzarella, Basilikum, Bällchen usw.



Hauptspeise

Currywurst im Blätterteig

Zutaten	4	Würste (bevorzugt eine „Nackerte“, also ohne Haut)
	1	Zwiebel
	1	Flasche Tomatenketchup
	1	Dose Tomaten (geschält/ gewürfelt)
	2 EL	Balsamico
	1 EL	Honig
		Salz, Pfeffer
	3 TL	Currypulver
	2 TL	Tomatenmark
	2	fertige Blätterteigpackungen
	1-2	Eigelb
	1	Grüner Salat mit Zutaten und Dressing nach Wunsch

1. Würste in dünne Scheiben schneiden (ca. 0,7 mm) und in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig Seiten anbraten. Zur Seite stellen.
2. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten.
3. Tomatenketchup, Dose Tomaten, Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer, Currypulver und Tomatenmark dazugeben und unter Rühren aufkochen. Anschließend 4 Min. bei geringer Hitze weiterköcheln lassen und gelegentlich umrühren. Anschließend die Soße mit einem Pürrierstab pürieren. Die Würste dazugeben und verrühren.
4. 2 Backbleche mit Backpapier bereitstellen. Jeden Blätterteig in jeweils 8 gleich große Teile schneiden. Jeweils 4 Teile auf ein Backblech legen und die Wurst-Soße gleichmäßig auf jeweils die Mitte verteilen. Jedes Teil mit einem weiteren Blätterteigteilchen bedecken. Mit einer kleinen Kuchenkabel den Rand vom Blätterteig runterdrücken, damit sich beide Blätterteigteilchen verbinden.
5. Die fertigen Blätterteigtaschen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und gemäß Vorgabe backen.
6. Salat waschen und putzen. Nach Geschmack mit Zutaten und Dressing zubereiten und als Beilage servieren.

Nachtisch

Erdbeer-Cheesecake im Glas

Zutaten	150 g	Butterkekse
	40 g	Butter
	200 g	Sahne
	400 g	Magerquark
	50 g	Zucker
	300 g	frische Erdbeeren (je nach Saison eine andere Frucht)
	2 TL	Speisestärke

1. Butterkekse fein zerkrümmeln. Butter in einem Topf schmelzen und mit den Butterkeksen gut vermischen. Auf 4 Gläser verteilen und die Keksmasse fest andrücken. Gläser in den Kühlschrank stellen.
2. Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker in einer Schüssel verrühren und Sahne unterheben. In die Gläser füllen und kalt stellen.
3. Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren und je nach Geschmack mit Zucker süßen. In einen Topf geben und aufkochen. Die Stärke mit Wasser in einer Schüssel anrühren und unter Rühren in die Erdbeermasse geben. Gut umrühren. Etwas abkühlen lassen und die Erdbeermasse in die Gläser verteilen.
4. Mindestens 3-4 Std. kühl stellen.

Guten Appetit! Und viel Spaß beim Ermitteln.