

<p><b><u>Frischkäse-Lachs-Creperoulade</u></b></p> <p>2 Eier 400 ml Milch 200g Mehl</p> <p>Zu einem Teig verarbeiten und dünn ausbacken.</p>	<p>Fertige Crêpe mit <b>Frischkäse</b> bestreichen, mit <b>Lachs</b> belegen, aufrollen und mit Frischhaltefolie fixieren, kalt stellen.</p> <p>(Bevor die Feier startet in fingerdicke Stücke schneiden und garnieren)</p>
<p><b><u>Spinat-Ziegenkäse-Quiche</u></b></p> <p>200g Mehl 100g weiche Butter Ein Schuss Wasser</p> <p>Zu einem Teig verarbeiten, ausrollen und auf ein Backblech geben.</p>	<p>200g <b>Spinat</b> blanchieren, mit 200g <b>Ziegenkäse</b>, zwei Eiern und 200 ml <b>Sahne</b> vermengen, 100g <b>geriebenen Emmentaler</b> dazu geben und auf dem Quiche-Teig verteilen.</p> <p>45 Minuten bei 180°C backen.</p> <p>(Bevor die Feier startet in Rauten schneiden oder ausstechen und garnieren)</p>
<p><b><u>Parmesanplätzchen mit Melone und Schinken</u></b></p> <p>200g Mehl 100g weiche Butter 50g geriebenen Parmesan Etwas Paprikapulver Ein Schuss Wasser</p> <p>Zu einem Teig verarbeiten, ausrollen, ausstechen und auf ein Backblech geben.</p> <p>10-15 Minuten bei 180°C backen.</p>	<p>Aus einer <b>Honigmelone</b> mit einem Kugelausstecher (Pariser Ausstecher, Parisienne Ausstecher, Melonenkugel-Ausstecher) Kugeln ausstechen, mit <b>Schinken</b> (Serrano, Putenschinken, Kochschinken usw) umwickeln und mit Spießen fixieren.</p> <p>(Bevor die Feier startet die Melonenbällchen auf die Parmesanplätzchen setzen und garnieren)</p>
<p><b><u>Graupensalat mit Gemüseperlen</u></b></p> <p>200g <b>Graupen (mittel)</b> in Gemüsebrühe für 10 Minuten kochen</p> <p>Ein Dressing aus <b>Öl (neutral)</b>, <b>Balsamico</b>, <b>Salz</b>, <b>Pfeffer</b> und <b>Zucker</b> und <b>Petersilie</b> bereiten und mit den Graupen vermengen.</p>	<p>Mit einem Mini-Kugelausstecher kleine Kugeln aus gekochter <b>Möhre</b> und <b>Zucchini</b> ausstechen. Wenn man frische <b>Erbsen</b> bekommt, diese ausspülen und kurz blanchieren.</p> <p>Die Perlen mit den Graupen vermengen und anrichten.</p>