

Apéro

(12 Personen)

400 g- 1000 g Chips, Salzstangen, Nüsschen (Partimix)

Vorspeise

Spaghetti Alio-Olio (Vorspeise 10-12Personen)

Spaghetti

Spaghetti im Salzwasser gemäss Verpackungsangabe al dente kochen, abtropfen.

Sauce

Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Knoblauch und Tomaten ca. 5 Min. dämpfen, würzen. Spaghetti begeben, nur noch heiss werden lassen.

Tipp: Roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt, mit dem Knoblauch und Tomaten andämpfen.

10 Knoblauchzehen in Scheibchen ca. 1.5mm

Sauce 8 getrocknete Tomaten
2 Teelöffel Salz & wenig Pfeffer

Hauptgang

Spaerips mit Hörnli-Salat & Caprese-Salat (10 - 12 Personen)

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Hörnlisalat

- 500 g Hörnli
- 2 Peperoni
- 750 g Tomaten
- 4 Eier
- 400 g Käse
- ca. 9 Essiggurken
- 1 Büchli Mais

Tomaten Mozzarella Salat (Caprese)

- 400 gr Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 1 Bund Basilikum

Spaerips

- Spaearips marinieren (Honig, Oel, Gewürznischung) pro Person ca. 500 g,
- Auf Gill bei mittlere oder tiefste Stufe ca. 45 Min grillieren.

Dessert

Beeren Schichtdessert mit Quark

(10 - 12 Personen)

1'000 g Beerenmischung (gefroren)

750 g Halbfettquark 20%

500 g Naturjoghurt

500 g Griechischer Joghurt

200 g Zucker

2 Päckli Vanillezucker

2 Spritzer Zitrone

100 g Merengues

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 2 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Merengues in kleine Stücke zerbröseln.

Hauptmasse: Alles Halbfettquark, Naturjoghurt, Griechischer Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel mischen.

Portionieren: in ca. 3 dl Glas; Masse, Merenguesbruchstückli, Beeren (die Beeren sollten angetaut sein, wenn „geschichtet“ wird.), Masse, Merenguesbruchstückli, Beeren etc... 3 Schichten einfüllen. Dann alles für 2 h in den Kühlschrank stellen.

Än Gutä wünscht Dieter