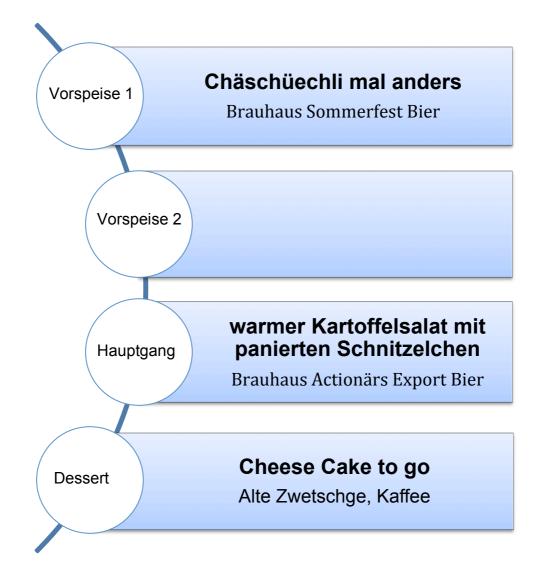
www.pfanneschmöcker.ch



### Chochete vom 19.07.2018

nach Rezept von Röbi



www.pfanneschmöcker.ch



## Vorspeise : Chäs-Cüechli mal anders



#### Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Vollkorntoast

4 Eier

ca 50 g Schinkenwürfel

ca 50 g Reibkäse

Salz, Pfeffer

OI

Backblech für Muffins

2 Stk Tomaten

#### **Zubereitung:**

Den Rand der Toastscheiben rundum dünn abschneiden, mit dem Wallholz dünn ausrollen, in die leicht gefetteten Förmchen drücken und die Schinkenwürfel darin verteilen.

Pro Förmchen ein Ei geben, mit Reibkäse bestreuen und bei 160°C im Ofen mit Umluft ca. 10 -15 Min. backen

#### **Anrichten:**

Auf einen Teller anrichten und mit Tomatenspalten garnieren.

www.pfanneschmöcker.ch



# Hauptspeise: Warmer Kartoffelsalat mit panierten Schnitzelchen



#### Zutaten für 4 Personen

#### Kartoffelsalat:

1,5 kg
1,5 Lt
Gemüsebrühe
Rosmarinzweige
Estragonzweige
Zweig Minze
EL
Senf mittelscharf
EL
Mayonnaise

Öl, Essig, Salz, Pfeffer

Schnitzelchen:

8 Stk kleine Plätzli vom Schinken

Mehl, Paniermehl

1-2 Eier

viel Butter zum Braten

Zitrone, Petersilie zum garnieren

#### Zubereiten:

#### Kartoffelsalat:

Eine kräftige Gemüsebrühe ansetzen mit Minze und Estragon

Kartoffeln schälen und mit Gemüseschneider in mittlere Scheiben schneiden. Auf die Locheinsätze vom Dampfgarer verteilen, Rosmarinzweige dazu legen und 8 Min bei 100°C garen, anschliessend die heisse Brühe in eine grosse Schüssel geben und die heissen Kartoffelscheiben beigeben und ziehen lassen. Brühe abschütten und einen Teil zur Seite stellen. Die Kartoffelscheiben mit Senf, Mayo, beigeben und vorsichtig unterheben. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schnitzelchen:

Die Eier in einer Schale aufschlagen und nach belieben würzen. Die Schnitzelchen in einem Tiefkühlbeutel dünn klopfen (Pfannenboden verwenden). In Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in der heissen Butter goldgelb ausbacken.

#### **Anrichten:**

Teller im Backofen vorwärmen.

Kartoffelsalat auf Teller anrichten, Schnitzelchen dazulegen, mit einem Zitronenschnitz und Petersiliensträusschen garnieren.

www.pfanneschmöcker.ch





## Dessert: Cheese-Cake to go

#### Zutaten für 4 Personen

Boden

100 g Guetzli (z.B. Leibniz)

50 g Butter flüssig

Guetzli in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallzolz fein zerstossen In eine Schüssel geben, mit Butter mischen. In die Gläser verteilen, mit einem Löffel am Boden flachdrücken. Gläser ca 1 Std kühl stellen

Füllung

400 g Frischkäse nature

2 Becher Griechischer Joghurt nature

2 TL Vanille-Paste 60 g Puderzucker Frischkäse mit Joghurt, Vanille und Puderzucker gut verrühren. Füllung in die Gläser verteilen, nochmals mind. 1Std kühl stellen

Topping

250 g Himbeeren, grob zerdrückt

Himbeeren auf der Füllung verteilen, Gläser verschliessen, bis zum servieren kühl stellen.