



Hobby Köche Obstalden

27. 08. 2001

Leitung: Franz Leupi

Bunter Sommersalat

Gschnätzlets Kasimir mit Reis

Eistorte

Bunter Sommersalat

½ Kopfsalat (etwa 150g)

½ Lollo Rosso (etwa 150g)

den Salat putzen, zerpfücken waschen, abtropfen lassen

200g Kirschtomaten

waschen, halbieren, die Stengelansätze herausschneiden

½ Salatgurke (etwa 200g)

schälen, halbieren, entkernen, in Streifen schneiden

Je ½ grüne, rote und gelbe Paprikaschote

entstielen, entkernen, die weissen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen, in Streifen oder Würfel schneiden

Gschnätzlets Kasimir

500g Pouletfleisch	grob gschnetzelt, mit Haushaltspapier trocken tupfen
2 EL Pflanzenöl	in der Bratpfanne erhitzen Fleisch begeben, leicht anbraten
1 EL Mehl	Streuwürze, darüber streuen
Sauce Curry	1 Beutel, nach Angaben auf Beutel zubereiten
1 – 2 dl Rahm	steif schlagen zum Verfeinern und Garnieren
1 Büchse Fruchtsalat	ohne Saft, unter die Curry Sauce mischen Angebratenes Pouletfleisch begeben
Reis	nach Packungsangaben

Eistorte

(Menge für ca. 8 – 10 Pers.)

- 1 Cake Schoko oder Buttercake
- 1 Block Vanilleglace
- 8 Eiweiss
- 2 Prisen Salz
- 4 Esslöffel Zucker
- Cake in Stücke schneiden und in der Gratinform auslegen.
- Familienglaceblock in Stücke schneiden und auf Cake auslegen.
- Eiweiss und Salz steif schlagen, Zucker zugeben, kurz weiterschlagen und über Glace verstreichen.

Gratinieren: 3 – 4 Minuten auf der mittleren Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.
Sofort servieren.