



Kochen 26. Februar 2001

**Endivien-Nüsslisalat
Greyerzer Rüebl Toast**

**Schweinsfilettopf à la crème
Nüdeli**

Nougatcreme

Endivien-Nüsslisalat

Salat

rüsten, waschen

Sauce für 4 Pers.

1 Teelöffel Salatkräuter
1 Teelöffel Senf, Pfeffer
¼ Teelöffel Salz, wenig Streuwürze
2 Kressi Essig
3 Esslöffel Oel

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut
verrühren, kurz vor dem Essen mit dem
Salat mischen.

Greyerzer Rüebl-Toast

Für 4 Personen
Vorbereiten: 10 Minuten
Backen: 10 Min.

250 g Gruyère
2 mittlere Rüebl
1 Ei
1 Essl. Doppelrahm

Nougatcreme

Ganz einfach, schnell

Für 4 Personen

150 g QimiQ

250 g Speisequark

125 g Rohrzucker

abgeriebene Schale von ½ Zitrone

1 ½ dl Rahm

125 g Nougatkrokant

(in guten Lebensmittelgeschäften
und Bäckereien erhältlich)

4 Biskuitschalen

einige Zuckerperlen

1. Mit einem Schwingbesen QimiQ glatt rühren, dann mit Quark, Rohrzucker und Zitronenschale gut verrühren.
2. Rahm steif schlagen. Mit 100 g des Nougatkrokant sorgfältig unter die Creme heben. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
3. Zum Servieren die Creme nochmals durchrühren und in die Biskuit- oder Desserschalen verteilen. Mit dem restlichen Nougatkrokant und/oder Zuckerperlen garnieren.

Guten Appetit wünscht
Andreas