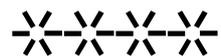


Vegetarischer Kochkurs

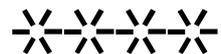
19.09.2018

Menü

Toskanischer Brotsalat mit Parmesan



Andalusische Gazpacho mit Gemüsespieß



Quiche mit Blattspinat, Artischocken,
Pilzen und Feta



Tiramisu

Toskanischer Brotsalat mit Parmesan (4 Personen)

Toastbrotscheiben	8 Stk.
Kirschtomate	10 Stk.
Rote Zwiebel	1 Stk.
Rucola	10 g
Parmesan	100 g
Weißwurstsenf	1 El
Knoblauch geh.	½ Zehe
Balsamico dunkel	100 g
Olivenöl	100 g
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Toastbrot in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 140°C goldgelb rösten.

Kirschtomate in gewünschte Größe schneiden.

Zwiebel in Streifen schneiden.

Rucola waschen und grob schneiden.

Alles in einer Schüssel locker mischen.

Senf mit Knoblauch und Balsamico mischen, das Olivenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat damit marinieren.

Andalusische Gazpacho mit (4 Personen)

Gurke	200 g
Tomate	200 g
Paprika	100 g
Zwiebeln	30 g
Knoblauchzehe	½ Stk.
Gemüsebrühe	300 ml
Rotweinessig	30 ml
Olivenöl	20 ml
Salz, Pfeffer, Tabasco	

Zubereitung:

Gurken waschen und halbieren. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und vierteln. Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nun das Gemüse mit der Knoblauchzehe durch den Fleischwolf drehen. Flüssigkeiten dazugeben und abschmecken.

Quiche mit Blattspinat, Artischocken, Pilzen und Feta-Käse

Blattspinat	200 g
Artischockenboden	200 g
Pilze	200 g
Feta	200 g
Zwiebeln	1 Stk.
Eier	2-3 Stk.
Sahne	150 g
Salz, Pfeffer	

Teig:

Mehl	220 g
Ei	1 Stk.
Eigelb	1 Stk.
Butter	100 g
Salz	½ TL

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz und Butter zu einem Teig verkneten, in Klarsichtfolie verpacken und 30 Min. ruhen lassen. Danach gleichmäßig ausrollen, in der gebutterten und gemehlten Form auslegen.

In den Boden mit einer Gabel gleichmäßige Löcher stechen.

Die Artischocken in Dreiecke schneiden, in etwas Butter anbraten.

Die Zwiebelwürfel dazugeben, etwas anschwitzen.

Die in Scheiben geschnittenen Pilze dazu und zum Schluss den gewaschenen Spinat unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas auskühlen lassen und in die Backform geben.

Die Sahne mit den Eiern verrühren, über die Maße gießen und mit Feta bestreuen. Die Quiche bei 160°C Umluft im Ofen gar backen.

Tiramisu mit bunten Beeren (8 Personen)

Mascarpone	250 g
Sahne	50 ml
Eier	2 Stk.
Zucker	60 g
Weinbrand	25 g
Gelatine	2 g
Sahne geschlagen	100 g
Löffelbisquitte	32 Stk.
Kaffee	
Amaretto	
Kakaopulver	
Beeren der Saison	500 g

Zubereitung:

Mascarpone und Sahne glatt rühren.

Eier, Zucker und Weinbrand im Wasserbad aufschlagen.

Eingeweichte Gelatine einrühren, kalt schlagen und mit dem Mascarpone verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Kalter Kaffee mit Amaretto verfeinern, die Löffelbisquitte kurz darin tränken und eine Gratinform damit auslegen.

Nun die Hälfte der Masse darauf verteilen, das ganze wiederholen und kühl stellen. Zum Schluss noch mit Kakao stäuben.

Man kann auch die Form mit Klarsichtfolie auslegen, mit der Masse beginnen, um es dann im kalten Zustand zu stürzen und in Stücke schneiden.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.brauchle-die-kueche.de und www.mfk-medien.de gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

