



## **MENÜ JUNI 2022**

**Rouladenspieß für den Grill**

**Basilikum-Rucolasalat mit Erdbeeren**

**Antipasti**

**Cream Cheese Muffins**



## **ROULADENSPIESSE FÜR DEN GRILL**

Zutaten für 8 Personen:

4 Roulade(n) vom Rind aus der Keule  
4 Scheibe/n Speck, groß u.dünn,

geräucherten Senf,  
zum Bestreichen Pfeffer Öl

Rouladen mit dem Handballen leicht klopfen, mit Öl einreiben, pfeffern und mit Senf bestreichen.  
Speckscheiben in der Größe des Fleisches darauf legen und eng zu Rouladen rollen.  
Mit mehreren Schaschlikspießen oder Zahnstocher im entsprechenden Abstand anspießen.  
Erst jetzt zwischen den Spießen durchschneiden.  
Auf Schaschlikspieße aufreihen Bei schwacher Hitze langsam grillen



## **BASILIKUM-RUCOLASALAT MIT ERDBEEREN**

Zutaten für 4 Personen:

225 g Rucola,  
zarter 1 Bund Basilikum  
500 g Erdbeeren  
50 g Pecorino  
5 EL Balsamico, weiß

50 g Honig, flüssig  
8 EL Olivenöl  
4 EL Pinienkerne, geröstet  
Salz und Pfeffer

Rucola und Basilikum grob zerteilen.

Die Erdbeeren vierteln, den Pecorino hobeln.

Den Salat, das Basilikum und die Erdbeeren auf Vorspeisetellern nach Geschmack anrichten.

Aus den flüssigen Zutaten eine Vinaigrette anrühren, würzen und über den Salat träufeln.

Zum Schluss den Pecorino und die Pinienkerne darüberstreuen und servieren



## **ANTIPASTI**

Zutaten für 10 Personen:

1 kl. Flasche/n Olivenöl  
4 Knoblauchzehe(n), zerdrückt, nach Geschmack auch mehr  
4 EL Kräuter, italienische, getrocknet  
1 EL Pulver (Steinpilzpulver)  
Salz und Pfeffer

6 Paprikaschote(n), rot und gelb  
4 Zucchini, je nach Größe  
2 Aubergine(n)  
500 g Champignons  
500 g Zwiebel(n), rot, in Ringe geschnitten  
1 EL Balsamico – Reduktion

Ofen vorheizen auf 250 °C Heißluft.

1 Tasse Öl in eine Schüssel geben und mit Knoblauch, Kräutern, Pilzpulver, reichlich Salz und Pfeffer verrühren.

Paprikaschoten putzen und in breite Streifen schneiden.

Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden (1 cm dick).

Pilze putzen und ebenfalls in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Gemüse zusammen mit den Zwiebelringen in das Kräuteröl geben und mit den Händen kräftig vermengen, bis alles Gemüse von Öl benetzt ist.

Gemüse auf Backblechen verteilen - möglichst nicht übereinander, damit es besser gart und bräunt. Bleche (maximal 3) in den heißen Ofen schieben und ca. 20 min backen, bis das Gemüse gar und vor allem schön braun ist.

Das kann, je nach Backofen und Feuchtigkeit des Gemüses, länger oder kürzer dauern.

Das heiße, gegarte Gemüse in eine Auflaufform oder Schüssel schichten und zuerst mit der Balsamicoreduktion beträufeln und anschließend mit so viel Olivenöl begießen, dass alles bedeckt ist.

Falls es als warmer Salat genossen werden soll, mehr Balsamico und weniger Öl nehmen und gleich warm servieren.

Sonst einen Tag durchziehen lassen.

Evtl. nochmal mit Salz nachwürzen und kalt servieren.

Wenn das Gemüse immer mit Öl bedeckt ist, hält es sich etwa 1 - 2 Wochen im Kühlschrank.





## **CREAM CHEESE MUFFINS**

Zutaten für 15 Personen:

4 Ei(er)  
250 g Zucker  
1 Vanilleschote(n)  
200 g Frischkäse, Mascarpone oder Philadelphia

325 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
125 g Butter, geschmolzen  
250 g Himbeeren

Die Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Frischkäse dazugeben und gut verrühren.

In einer zweiten Schüssel Mehl und Backpulver vermischen.

Die trockenen Zutaten mit den feuchten kurz vermengen, so dass das Trockene gerade feucht wird.

Geschmolzene Butter und Himbeeren zufügen, vermengen, in Förmchen füllen und 20 Min. bei 180°C backen.

Falls man TK-Himbeeren verwendet, können diese gefroren in den Teig.

Die Backzeit ändert sich nicht.