



Feta-Zucchini-Bällchen

Zutaten:

(für 4 bis 6 Personen)

350 g festkochende Gschwellti
(wenn möglich am Vortag kochen)
250 g Zucchini
200 g Feta
60 g Paniermehl
2 Eier
1 Päckli frische ganze oder
gehackte Petersilie (frisch, nicht
trocken)
70 g Paniermehl
1 dl Sonnenblumenöl (oder sonsti-
ges Öl zum Braten)

Zubereitung:

Die (vorgekochten) Kartoffeln
werden mit einer Röstiraffel
geraffelt, ebenso die Zucchini.
Der Feta wird fein gewürfelt.
Dann wird alles mit Eiern,
Petersilie und Paniermehl ver-
mengt und zu kleinen «Tätschli»
geformt und paniert.





Meatballs mit Halloumi

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Hackfleisch gemischt, 5 mm
 1 Weggli
 1 Knolle Knoblauch
 1 Zwiebel
 1 Schäli Schnittlauch geschnitten
 oder 1 Bund ganz (frisch, nicht
 getrocknet)
 1 Paket Halloumi Grillkäse
 1 Ei
 1 Liter Milch
 Abschmecken mit Salz, Pfeffer
 aus der Mühle, Paprika, nach
 Belieben.
 Oder mit Bell Poulet-Suisse
 Würzmischung für Geflügel und
 Fleisch

Zubereitung:

Weggli in Milch einweichen.
 Dann Milch ausdrücken und
 das weiche Brot unters Hack-
 fleisch mischen. Das Ganze mit
 Knoblauch, Zwiebel, Schnitt-
 lauch, Ei und Gewürzen vermi-
 schen und zu kleinen Kugeln
 formen. Abwechselnd mit einem
 Stück Halloumi Grillkäse auf die
 Spiesse stecken.





Dörripflaumen im Speckmantel

Zutaten:

(für 4 bis 6 Personen)

2 Pack Dörripflaumen ohne Stein,
ganz

300 g Bratspeck, geschnitten

Zubereitung:

Eine gedörriete Pflaume (am besten ohne Kern) mit einer Scheibe Speck umwickeln. Wenn der Speck satt gerollt wird, sollte er selber halten, ansonsten mit einem halben Zahnstocher befestigen.



Gurken-Raita

Zutaten:

(für 4 bis 6 Personen)

1 grosse Gurke

1 Bund Minzblätter

1 Naturejoghurt

1 Zitrone

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Gurke in kleine Würfel schneiden. Minzblätter fein hacken und mit Gurke und Naturejoghurt mischen. Zitronensaft dazuträufeln. Vorsichtig, nicht zuviel, sonst wird es zu sauer. Das Ganze abschmecken mit Salz und Pfeffer. Sofort verspeisen (oder Raita ganz am Schluss machen - Gurke zieht Wasser).





Brasilianische Riesencrevetten

Zutaten:

(für 5 Personen)

20 Stück Black Tiger Riesencrevetten ohne Schale

Für die Marinade:

10 EL Olivenöl

1-2 EL Essig

1 Kaffeelöffel rote Currypaste

½ Knoblichehe, gepresst

Abschmecken mit:

Salz, Pfeffer (Vorsicht: Paste schon pikant), Paprika und Chili und etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Riesencrevetten mit roter Currymarinade marinieren und jeweils zwei Crevetten auf einen Spiess stecken. Für die Marinade: Alle Zutaten in eine Schale geben und vermischen.



Champignons mit Cantadou-Füllung

Zutaten:

(pro Person 3 bis 4 Champignons)

weisse Champignons, ganz

braune Champignons, ganz

1 Schale Cantadou Knoblauch

1 Schale Cantadou Provence oder

Rettich (oder was es sonst noch gibt)

Zubereitung:

Champignons von den Stielen befreien und das so entstandene Loch mit einem Kaffeelöffel Cantadou füllen.



