

Chnoche-Cuchi Winterthur  
\*\*\*\*\*

Haisteaks in Kapernbutter  
\*\*\*

Marinierte Lammkoteletts  
\*\*\*

Breite Nudeln mit  
Parmesan  
\*\*\*

Zucchini an Knoblauchbutter  
\*\*\*

äs Vanillegsicht  
\*\*\*

Haisteaks in Kapernbutter:

4 Haisteaks  
einige Sardellen  
Salz  
Pfeffer  
Worcestersauce  
Saft 1 Zitrone  
etwas Mehl  
Speiseöl  
150g Butter  
2 EL Kapern

Tip: Radieschen-Champignon  
Salat dazureichen

Filets unter fliessendem kalt  
Wasser abspühlen, trockentupfen,  
mit den Sardellen spicken

würzen und betreufeln

im Mehl wenden  
und im Oel etwa 15 Min. braten.  
Warmstellen.

Butter zergehen lassen und die  
Kapern unterrühren.  
Die Haisteaks anrichten und die  
Kapern darübergeben.

Marinierte Lammkoteletts:

12 Lammkoteletts  
1 Tasse Olivenöl  
1 TL Basilikum  
1 TL Thymian  
4 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Saft von 2 Zitronen

Lammkoteletts abspühlen und  
trockentupfen. In eine Schüssel  
geben.

Kräuter und Knoblauch fein  
hacken, mit dem Olivenöl mischen  
und das Fleisch ca. 20 Min.  
marinieren.

Das Fleisch nach belieben braten,  
mit Salz und Pfeffer bestreuen  
und mit Zitronensaft betreufeln.

### Breite Nudeln mit Parmesan:

300g Nudeln  
75g Butter  
100g Parmesankäse

Nudeln al dente kochen und die flüssige Butter darunterziehen.

Den Käse reiben und in einem Geschir zum bestreuen bereitstellen.

### Zucchini an Knoblauchbutter:

4 mitl. Zucchini  
2 Knoblauchzehen  
50g Butter  
etwas Streuwürze  
Pfeffer aus der Mühle

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch sehr fein hacken. Den Butter zergehenlassen und den Knoblauch kurz anziehen, die Zucchini zugeben und würzen. Behutsam durchgaren lassen.

### äs Vanillegesicht:

I Packung Vanillecreme  
I Kivi ( Augen )  
2 gr. Erdbeeren ( Nase )  
I Melone ( Mund+Ohren )  
Schokoladenspäne ( Harre )  
6dl Milch

Vanillecreme nach angaben herstellen, in 4 Teller gleichmässig verteilen und zugedeckt erkalten lassen. ( Hautbildung )  
Kivi schälen und 8 Scheiben schneiden.

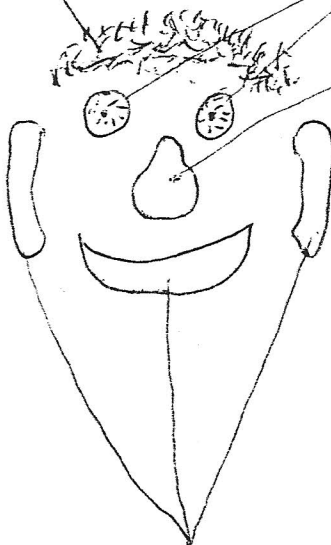
~~Erdbeere waschen und halbieren.  
Melone schälen und 4 Münder und 8 Ohren ausschneiden.~~

Dessert gemäss Zeichnung unten herstellen.

Schokoladenspäne

Kivi

Erdbeere



Melone