

C H N O C H E - C H U C H I

\*\*\*\*\*

Spaghetti alla Panna

\*  
\*

Rindsfilet mit Senfbutterm  
Frittierte Kartoffelklötzli  
Broccoligratin

\*

Merenguerter Rhabarberkuchen

\*\*\*\*\*

Spaghetti alla Panna

Sauce:

2-3 Essl. Planta Margarine

in der Saucenpfanne schmelzen

1 Zweig frischen Rosmarin

feinschneiden, beigegeben, andämpfen

2 dl Rahm

dazugiessen

50-100 g Parmesan, gerieben

1/4 Teel. Salz

1/4 Teel. Paprika

Pfeffer, frisch gemahlen

beigegeben, erhitzen, mit den Teig-  
waren vermischen

Parmesan, gerieben

separat dazu servieren

Spaghetti

500 g Barilla

In Salzwasser al dente kochen ca.  
11 Min.

-----  
Rindsfilet

4 Rindsfilets

Salz, schwarzer Pfeffer

Sais spezial

Oil in Gusseisenpfanne erhitzen  
und die Rindsfilets bei grosser  
Hitze auf beiden Seiten kurz an-  
braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und  
sofort auf vorgewärmte Platte geben

Senfbutterm

80 g frische Tafelbutterm

2 Essl. Champagnersenf

1 Prise Salz

1 Essl. feingehackte Peter-  
silie

Butter und Senf mit Schwingbesen  
gründlich verrühren. Salz und Peter-  
silie zur Senfbutterm führen

Die Senfbutterm über die Filets ver-  
teilen und sehr heiss servieren

### Frittierte Kartoffelklötzli

600 g neue kleine Kartoffeln      ins Wasser einlegen  
waschen und Haut ein wenig  
abreiben  
Ev. Vierteln und abtropfen lassen

Frittieröel      bei ca. 180° 5 - 7 Min. backen

Salz      darunterstreuen

---

### Broggoligratin

400 g. Broccoli      Stiele bis auf 10 cm zurückschneiden  
kreuzweise tief einschneiden

1 kleiner Blumenkohl      in Röschen teilen

$\frac{1}{2}$  l Wasser  
1 Teel. Salz      aufkochen, Blumenkohl beigeben, nach  
10 Minuten Broccoli beifügen, weitere  
5 Minuten kochen, bis das Gemüse  
knapp weich ist, herausnehmen, gut  
abtropfen lassen, abwechslungsweise  
in eine gefettete Gratinform schichten

1 $\frac{1}{2}$  Becher saurer Halbrahm (270g)  
1 dl. Kaffeerahm  
5 Esslöffel Sbienz gerieben  
1 Essl. Maizena  
 $\frac{1}{2}$  Teel. Salz  
Pfeffer und Streuwürze  
1 Messerspitze Muskat      alles mischen, die Sauce über das  
Gemüse giessen

2 Essl. Reibkäse  
Plantaflöckli      darüber verteilen

Gratinieren: 15 - 20 Min. in der Mitte  
des auf 220° vorgeheizten Ofens.

## Merenguerter Rhabarberkuchen

300 g. Kuchenteig

auswallen und ein rundes Kuchenblech von 26 cm  $\emptyset$  damit auslegen. Mit der Gabel stupfen.

50 g. Haselnüsse, gemahlen  
2 Zwieback, gerieben

Teig bestreuen

500 g Rhabarbern, in 2 cm  
lange Stücke geschnitten  
2 Essl. Zucker

Rhabarbern mit dem Zucker vermischen  
und auf Teiboden verteilen

Im Backofen bei 200° 30 Minuten backen

2 Eiweiss  
2 Essl. Zucker

Einige Minuten vor Ende der Backzeit  
Eiweiss mit Zucker zu sehr steifem  
Schnee schlagen. Auf dem Rhabarber-  
kuchen verteilen oder mit dem Spritz-  
sack garnieren.  
Den Kuchen nochmals während etwa  
10 Min. in den Backofen geben, bis die  
Oberfläche schön gebräunt ist.  
Warm servieren.

En Guete!