



Chochete vom 14.03.2024

nach Rezept von Röbi

1. Gang: Vorspeise

Mozarella mit Petersilie-Zitronen-Pesto

Getränk:

Weisswein

2. Gang: Hauptspeise

Pasta al Limone mit Schnitzel

Getränke:

Weisswein

3. Gang: Dessert

Schnelle Zitronencreme

Getränke:

Limoncello



Vorspeise:
Mozarella mit Petersilie-Zitronen-Pesto

Zutaten:

100	g	Petersilie
1	stk	Zitrone
6	EL	Olivenöl
1-2	Block	Mozarella
		Balsamico Creme
		Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Petersilie waschen, die grösseren Stiele entfernen.
2. Zitrone waschen, Zesten mit dem Zestenreisser abschälen.
3. Mozzarella in Scheiben schneiden. Diese auf einen grossen oder 4 kleine Teller verteilen
4. Petersilie mit Zitronensaft und Olivenöl pürieren.
5. Auf jede Mozzarella-Scheibe etwas Petersilien-Pesto geben.
6. Salz, Pfeffer und Balsamico-Creme darüber geben und etwas Zitronen-Zesten darüber streuen.
7. Mit einem Stück Ciabatta servieren.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Hauptspeise : Pasta al Limone mit Schnitzel

Zutaten:

3	Stk	Zitronen
400	gr	Teigwaren, z.B. Linguine
140	gr	Butter
50	gr	Parmesan gerieben
1	Bund	Basilikum
		Salz, Pfeffer
4	Stk	Schnitzel, z.B. Schweinsnierstück oder vom Kalb



Zubereitung:

1. Zitronenschale fein abreiben und anschliessend auspressen.
2. Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und ca 3 dl Pasta-Wasser auffangen.
3. Butter in der heissen Pfanne schmelzen.
4. Zitronenschale und einen Teil vom Zitronensaft zur Butter geben.
5. Pasta zur Zitronenbutter geben.
6. Nach und nach Zitronensaft und ggf. Pasta-Wasser dazu giessen und umrühren (schwenken), bis eine cremige Sauce entsteht.
7. Die Schnitzel würzen und kurz anbraten.
8. Pasta auf die Teller verteilen, Parmesan darüber streuen, mit Pfeffer würzen und Schnitzel dazu anrichten. Am Schluss etwas Basilikum darüber zupfen.
9. Dazu passt ein Glas Weisswein.



Dessert :
**Schnelle Zitronen-Creme
(ohne Ei und Gelatine)**

Zutaten:

250	gr	Magerquark
125	gr	Mascarpone
2	Stk	Zitronen
1	Pk	Vanillezucker
2-3	EL	Zucker
		Zitronenzesten
		Himbeeren für Deko



Zubereitung:

1. Zitronen gründlich waschen, ein wenig Zesten abreiben, restliche Schale fein abreiben, Saft auspressen.
2. Quark und Mascarpone zusammen verrühren.
3. Zitronenschale, Vanillezucker und Zucker begeben, soviel Zitronensaft begeben, bis alles eine homogene Masse ergibt.
4. Nach Geschmack noch weiteren Zucker hinzufügen.
5. In Gläser verteilen, kaltstellen. Vor dem servieren mit Himbeeren und Zitronenzesten garnieren.

Dazu passt: Limoncello, Espresso oder Getränk nach Belieben.