

## Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße

Zucchini in 5cm. dicke Scheiben schneiden und aushöhlen. In Salzwasser blanchieren und abschrecken. Das Ausgehöhlte der Zucchini fein hacken und mit Zwiebeln und Knobli anschwitzen. Semmelbrösel anrösten und mit dem Hackfleisch und den Zucchiniwürfeln vermischen. Würzen mit =aller geheimster=. Zucchini füllen und auf Tomatenstücke setzen. Mit Käse bestreuen und im Rohr gahren.

## Kartoffelpizza

300 g durchgedrückte Kattoffeln  
250 g Mehl  
1/8 L Milch  
20 g Hefe  
Prise Salz, Zucker und etwas Olivenoel  
Belag nach Geschmack

## Gemüsetorte

500 g Mehl	Füllung aus fein geschnittenen Gemüsen,
4 El Olivenoel	Knobi, Butter, Zwiebeln und Semmelbröseln
Salz	anschwitzen, würzen und mit Parmesan
etwas Wasser	ferfeinern.

Teig zu dünnen Platten ausrollen und in eine Form legen. Jede Platte mit Oel einstreichen. Nach 3 Schichten die Füllung einlegen und mit 3 weiteren Platten verschließen. Mit Oel bestreichen und im Ofen goldbraun ausbacken.

## Schnitzel in Citronensoße

Schnitzel dünn klopfen und mit Citronensaft, wenig Knoblauchscheiben, Zesten und Olivenoel marinieren. Würzen mit Pfeffer und Salz und in Oel schnell braten. Pfanne mit der Marinade ablöschen und mit Sahne einkochen lassen.

## Kräuterreis

Reis abkochen. Zwiebeln. Knobli und Pilze anschwitzen und den Reis damit vermischen.

## Gebratener Radicchio

Radicchio in 1/4 oder 1/8 schneiden. Strunch leicht abschneiden. Mit Speck. Zwiebeln und Kapern anbraten und im Ofen ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Schokoladentorte mit Orangen und Strega.

Orangenscheiben kurz in Zuckerwasser ziehen lassen. Dunklen Bisquit mit Strega beträufeln und mit Orangenkonfitüre bestreichen. 3 Lagen übereinander legen. Mit flüssiger Schoki bestreichen und mit den Orangenscheiben garnieren. Gut gekühlt servieren.