

## Minestrone mit Pesto

Speck, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenoel anschwitzen. Etwas Tomatenmark zugeben und mit Brühe ablöschen. Gemüse der Jahreszeit nach Gährungszeit in der Suppe ziehen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Gekochten Reis und gekochte Nudeln 5 Min. in der Suppe heiß werden lassen. Servieren mit Käsecrouton und einer Pesto.

## Kleine Pizza Calzone mit Spinat, Fisch und Ziegenkäse gefüllt

Pizzateig aus 1Kg Mehl, Hefe, Olivenoel, etwas Wasser und Salz herstellen; Teig gehen lassen. CD große Teigplatten ausrollen und halb mit pochiertem Spinat, Fisch nach Wahl und Ziegenkäse belegen. Rand mit Ei bestreichen und zusammenklappen. Im Ofen bei hoher Hitze backen.

## Knoblauchhähnchen mit Kräuterkruste auf Zucchini

Hähnchen vierteln und mit Citrone,Knobi,Olivenoel und =allergeheimster= marinieren. Zucchini in feine Streifen schneiden und in eine feuerfeste Form geben. Mit den Geflügelstücken belegen und einer Kräuterpaste bestreichen. Im Ofen bei 180G ca 3/4 Std. gahren. Den Bratenfond mit etwas Sahne einkochen. Für die Kräuterpaste gemischte Kräuter fein hacken und mit etwas Oel und Semmelbröseln mischen.

## Kartoffel-Tomaten Auflauf mit Oregano

Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Tomatenscheiben in eine feuerfeste Form schichten. Mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano würzen. Mit wenig Olivenoel beträufeln und im Rohr ghren. Später mit Reibekäse gratinieren.

## Meloneneis mit Martini

6 Eßl. Zucker mit 6 Eßl. Wasser aufkochen (Läuterzucker). 800g Melone pürieren, mit dem Saft einer Citrone und der Zuckerlösung verrühren. Im Eisfach eine Std. gefrieren, durchrühren, wieder weiter frieren lassen und zum Ende hin mit einem Schneebesen lockern.