

Hochzeitsalat

1 große Dose Sellerie in Scheiben, 1 kleine Dose Ananas, 3 Gurken,
1 Gemüsezwiebel, 200 g gek. Schinken

Alle Zutaten würfeln und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen;
1 kl. Glas Miracel Whip dazu; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Servieren $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne
unterheben;

Gurkensuppe

für 4 Personen

2 Salatgurken, 2 EL Butterschmalz, 1 Bund Dill, 1 Prise Salz,
1 TL Pfeffer, $\frac{1}{2}$ l Brühe, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 150 g Crème fraîche, 1 EL geh. Dill

geschälte und entkernte, in Stücke geschnittene Gurken
mit dem Dill in Butterschmalz andünsten, salzen und pfeffern.
10 - 15 Minuten schmoren, mit Brühe und Sahne ablöschen,
noch einmal 20 Minuten garen, Crème fraîche einrühren
und mit gehacktem Dill bestreut servieren.

Lachsauflauf

für 8 Personen

Pellkartoffeln (gar) auf den Boden der Auflaufform geben und pfeffern,
2 Pakete Blattspinat nach Vorschrift zubereiten und auf die Kartoffeln geben,
4 Pakete Lachs (Aldi-Kühltruhe) auf den Spinat legen,
2 Beutel Maggi Kanadische Lachscreme Suppe (nur das Pulver) über den Lachs streuen,
4 - 5 Becher Sahne drübergaben,
bei 200° ca. 1 Stunde im Backofen

Rote Grütze
mit
Mascarpone-Creme
für 4 Personen

250 g Mascarpone, 300 g Joghurt fettarm,
1 Päckchen Vanillezucker, 40 g Zucker,
dünn abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 EL Zitronensaft,
100 ml Schlagsahne

500 g Rote Grütze von Dr. Oetker

Mascarpone-Creme:

Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren,
steif geschlagene Sahne unterheben,
Creme mit roter Grütze in eine Glasschüssel schichten

Rote Grütze (1 Liter):

750 g gefr. Beerenfrüchte, 1 Glas Sauerkirschen, evtl. 1 Dose Himbeeren

Den Saft der Sauerkirschen und der Himbeeren zum Liter mit Wasser
auffüllen und aufkochen.

2 Pakete Vanille-Puddingpulver mit 2 EL Zucker und etwas von der Flüssigkeit anrühren
und in die kochende Flüssigkeit geben.

Aufkochen lassen.

Den Topf von der Platte nehmen und die Früchte vorsichtig unterrühren.
Erkalten lassen.

Für diese Menge kann man auch die doppelte Portion der Mascarpone-Creme nehmen,
sie reicht dann aber auch für 12 Personen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!