

# Prantls Küche: Gemeinsam kochen und genießen

Menüvorschläge für besondere Anlässe und Rezepte für jeden Tag

## Rezeptliste

### Stehparty

- Bruschetta mit Avocado-Basilikumpesto und gegrillter Garnele
- Blätterteigtarts gefüllt mit verschiedenen Varianten
- Quinoasalat
- Spargel-Schinken-Salat auf Chicorée (Tipp: Mayonnaise ohne Ei)
- Bresaolaröllchen gefüllt mit Kräutersoße auf Schüttelbrottaler
- Schnelle Partybrötchen mit getrockneten Tomaten oder Speck-Zwiebel-Füllung
- Joghurtmousse mit saisonalem Obst
- Blätterteigtarts mit Vanillecreme und Obst

### Fischabend

- Lachstatar mit Limettencreme auf Gurkensalat
- Oktopussalat
- Runde Teigtaschen mit Lachs-Petersilien-Füllung auf grünem und weißem Spargel
- Orata im Ofen
- Zitronensorbet

### Fröhliches Beisammensein

- Einfache Kleinigkeiten zur schnellen Vorbereitung
- Rote-Beete-Carpaccio mit Apfelvinaigrette auf Rucola
- Quarkgnocchi mit Salbeibutter und getrockneten Tomaten
- Spareribs mit Ofenkartoffeln und zweierlei Dips
- Bananenhalfgefrorenes

### Veggy-Tag

- Blumenkohl-Kartoffel-Suppe mit Brotcroutons
- Linseneintopf
- Kichererbsencurry mit Melanzane
- Quiche
- Gemüsestrudel mit frischem Blätterteig
- Kichererbsensalat
- Joghurtkuchen mit Himbeerspiegel
- Couscoussalat

### **Kindheitserinnerungen – Nostalgieschmaus**

- Spinatlasagne
- Käsecannelloni
- Hühnerkeulen im Gemüseragu
- Kapuzinerzehen auf Fruchtspiegel
- Namenstagskuchen von Tata

### **Freundeabend**

- Gefüllte Champignons auf Salat
- Basilikumrisotto mit paniierter Frischkäsepraline und gerösteten Pinienkernen
- Schweinefilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin und Petersilienpesto
- Orangencreme in einer Schokoschale

### **Herbstfest**

- Kürbissüppchen mit pikantem Schaum
- Kartoffelpraline mit Gorgonzolafüllung auf würziger Tomatensoße
- Geschmortes Lamm
- Kürbisgemüse im Ofen mit Rosmarin und Thymian (Tipp: mit Feta überbacken)
- Halbgefrorenes mit karamellisierten Walnüssen

### **Feines Dinner**

- Spargelsuppe
- Tortellini mit Frischkäsefüllung
- Braten mit Selleriepüree
- Nugatknödel

### **Mitbringsel**

- Chilisalز
- Eingewecktes Gemüse (sauer/in Tomatensoße)
- Holundersirup
- Müsli im Glas
- Gebrannte Mandeln