



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend extern vom 05. Juli 2019

Küchenchef: Bernhard Krebs

Ort: Anlage Thierachern „Wohlfahrtsgebäude“

Menu

Apéro

Pizzastangen

Tomaten mit Mozzarella

Schweinssteak mariniert mit gem. Salat
Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Salbei

Fruchtsalat

Kaffee avec

Wein rot: *Valpolicella Ripasso (Zeni) 2017*
Wein weiss: *Villette (Lavaux) 2016*

Zutaten für 4 Personen:

Pizzastangen



2 Rollen fertiger Pizzateig
200 g passierte Tomaten
2 EL Öl
Knoblauch
½ TL Zucker
½ TL Oregano
½ TL Basilikum
Salz
50 g Schinken
40 g Mozzarella

Zubereitung Pizzastangen:

1. Die fertige Tomatensauce auf einen der ausgerollten Pizzateige streichen.
2. Über die Sauce werden Schinken und geriebener Mozzarella verteilt.
3. Dann wird der zweite Pizzateig darüber geklappt und in ca. 3 cm breite Streifen aus dem Teig geschnitten.
4. Die einzelnen Pizzastreifen leicht verdrehen
5. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 10-15 Minuten backen

Tomaten mit Mozzarella



4 Tomaten
100 g Mozzarella
1%EL Olivenöl
2 TIBalsamico (weiss od. rot)
Salz
Pfeffer
Basilikum

Zubereitung Tomaten mit Mozzarella:

1. Aus Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz eine würzige Marinade bereiten.
2. Etwas vom frischen Basilikum in feine Streifen schneiden und in die Marinade geben.
3. Tomaten mit Mozzarella anrichten und mit frischem Basilikum garnieren

Gemischter Salat

Zubereitung Gemischter Salat:
Olivenoel, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch...

Schweinssteak vom Grill



Ofenkartoffeln



800g Kartoffeln
(festkochend)
Rosmarin, Salbei
Olivenoel
Salz und Patato- Gewürz

Zubereitung Ofenkartoffeln:

1. Kartoffeln schälen und in Schnitze schneiden.
2. Waschen, abtrocknen und in grosse Schüssel.
3. Frischer Rosmarin und Salbei fein hacken und zusammen mit Olivenoel, Salz und Potato- Gewürz von Hand untereinander mischen.
4. Backblech mit Back- Folie auskleiden.
5. Kartoffeln ca. 30 Min. im 220°C heissen Ofen braten lassen. Ev. zwischendurch einmal wenden

Fruchtsalat



Div. saisonale Früchte

Zubereitung Fruchtsalat:

Mit ev. etwas Zucker und Kirsch
Servieren mit Rahm