

Themen-Dinner vom 5.3.2016

Rezepte zum Nachkochen

Heute: Das Beste aus 9x Themendinner

Vorspeise von Themendinner 1:

Schopska Salat

- 300 g Kirschtomaten
- 1 grüne Gurke
- 1 gelbe Paprika
- 100g Feta-Käse

Tomaten halbieren. Gurke schälen, entkernen und in Würfel schneiden; ebenso die Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Das Gemüse mischen und zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.

Hauptgang von Themendinner 2:

Hühnchen im Mandelmantel mit gefüllter Tomate

- 8 kleine Hühnchenfilets
- 8 Tomaten
- 100 g gestiftete Mandeln
- 100 g Champignons
- 2 Eier
- 50 g Parmesan
- Mehl, Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Braten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50 g Reis
- Butter zum Braten, Salz und Pfeffer

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Tomaten waschen, Deckel abschneiden und entkernen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Butter mit dem Reis anbraten.

Mit etwas Brühe auffüllen und ca. 20 min garen dabei immer wieder Brühe auffüllen.

Danach Reis, Champignons, gehackte Petersilie und den geriebenen Parmesan mischen und in die gesalzene Tomaten füllen. Die Tomaten in eine Auflaufform legen und die restliche Brühe auffüllen. Nach Belieben mit etwas Parmesan bestreuen und für ca. 25 min in den Ofen schieben (180 Grad).

Die Hühnchenfilets waschen, trocknen, salzen und pfeffern. Danach panieren, zuerst in Mehl, danach im Ei und zuletzt in Mandelstiften. Die Filets in heißem Öl goldbraun von beiden Seiten braten.

Dessert von Themendinner 1:

Käse aus Frankreich mit Feigenkonfitüre

- Feigenkonfitüre
- Blauschimmelkäse
- Ziegenfrischkäse
- Obst zum garnieren
- Brie oder anderen Weichkäse

Käse portionieren und mit der Konfitüre und dem Obst auf einem Teller anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!