



**Horst Schrepfer**

**30. Mai 2016**

***Kartoffelcremesuppe***

***Cannelloni mit Gemüse***

***Fleisch***

***Himbeer-Trifle***



## ***Kartoffelcremesuppe***

Zutaten für 4 Personen

---

1 kleine Zwiebel  
50 g Knollensellerie  
50 g Lauch (weisser Teil)  
1 EL Butter  
1.5 Liter Gemüsebrühe  
330 g Kartoffeln, mehligkochend  
etwas Rahm zum Verfeinern, Garnitur  
Salz, Pfeffer  
Blättchen von 1 Zweig Majoran, fein gehackt

---



### **Zubereitung:**

Zwiebel, Sellerie und Lauch rüsten, in kleine Stücke schneiden. Butter schmelzen und das Gemüse darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, zur Brühe geben und weich kochen. Alles mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Rahm nach Geschmack verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rahm für die Garnitur steif schlagen. Suppe auf Teller verteilen, mit dem steif geschlagenen Rahm und den Majoranblättchen servieren.

---

## ***Cannelloni mit Gemüse***

### **Zutaten für 4 Personen**

Vor und Zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

---



### **Cannelloni:**

150 g Philadelphia Kräuter

300 g Tomaten, in Würfeli

300 g Zucchini, in Würfeli

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 Rollen Pastateig

### **Sauce:**

150 g Philadelphia Kräuter

3 dl Gemüsebouillon, kalt

4 EL geriebener Parmesan

2 EL Basilikum, fein geschnitten

---

### **Zubereitung:**

Philadelphia, Tomaten, Zucchini und Knoblauch in einer Schüssel mischen.

Pastateig quer in je 8 ca. 10 cm breite Streifen schneiden.

Gemüse auf den Teigstreifen verteilen, aufrollen, mit dem Verschluss nach unten in die vorbereitete Form legen.

### **Für die Sauce:**

Philadelphia und Bouillon verrühren, über die Cannelloni giessen. Käse darüberstreuen.

### **Backen:**

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.

Cannelloni herausnehmen, Basilikum darüberstreuen.

---

## ***Fleisch***

Braten, würzen

Mit Kräuterbutter und Cannelloni auf vorgewärmtem Teller servieren.

---

## ***Himbeer-Trifle***

### **Zutaten für 4 Personen**

Vor und Zubereiten: ca. 15 Min

Kühl stellen: ca. 30 Min

---

360 g Jogurt nature  
1 Päckli Vanillezucker  
1 TL Zitrone  
2 dl Vollrahm  
1 Päckli Rahmhalter  
500 g gemischte Himbeeren  
4 EL Ahornsirup

---



Jogurt mit Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Die Hälfte der Beeren in Gläser verteilen und die Jogurtmasse darauf verteilen.

Ahornsirup darübergießen und die restlichen Himbeeren darauf verteilen.

Das Himbeer-Trifle ca. 30 Min kühlstellen.

## **Ä Guätä**

