

Blattsalat mit Scampi

4 Personen

Zutaten:

16 Stk. Scampi
500 gr. Salat, gewaschen und geputzt
weißer Balsamicoessig
Olivenöl
Dillspitzen, Salz, Pfeffer
Wasser

Zubereitung:

Fluschkrebse ins heiße Wasser mit Kopf voran
ca 10 min. kochen.

Dressing:

Zucker, Salz, Pfeffer, weißer Balsamico, Dillspitzen und
etwas Wasser durchrühren, Olivenöl langsam einfließen
lassen bis eine sämige Konsistenz entsteht.
Abschmecken.

Salat in einer Schüssel mit Dressing vermengen, etwas
abtropfen lassen und am Teller platzieren.

3-5 Krebse kurz abtropfen lassen und am Salat platzieren.

BILLY hat ein Lieblings-sandwich

Was könnte besser sein, als es sich mit einem guten Buch in der einen und mit einem köstlichen Sandwich in der anderen Hand auf dem Sofa gemütlich zu machen? Zu BILLYs Geburtstag gibt es dieses. Hier ist ein Rezept dazu:

Zutaten für ein BILLY Sandwich:

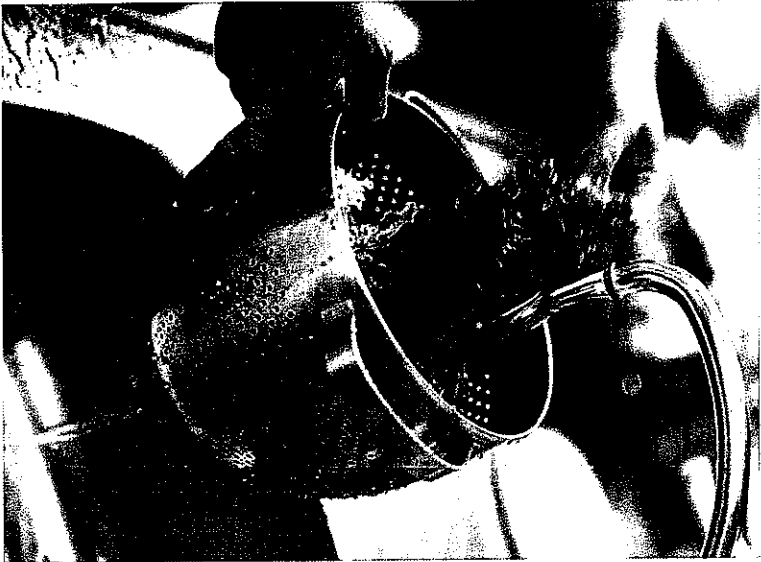
- 1 kleines Baguette oder eine Semmel
- Butter
- 4 Scheiben Tomate
- 2 rote Zwiebelringe
- 5 Scheiben Gurke
- 2 TL Senf und Basilikum Soße (SÄS SENAP & BASILIKUM*)
- 6-8 halbierte Fleischbällchen
- 1 Scheibe gebratener Speck in kleine Stücke geschnitten
- 1 TL geriebener Käse, z.B. BRÄNNVINSOST Käse**
- 3-5 Salatblätter

So wird 's gemacht:

1. Brot schneiden und Butter auf beiden Hälften verteilen
2. Zuerst den Salat, dann Tomaten, rote Zwiebel, Gurken
3. und Fleischbällchen darauflegen
4. Senf und Basilikum Soße hinzufügen und Speck und geriebenen Käse verteilen
5. Zum Schluss die obere Hälfte des Brotes darauflegen und in der Mitte in zwei Hälften schneiden

* Senf und Basilikum Soße sind in den meisten IKEA Schwedenshops erhältlich. Auf der Packung steht der schwedische Name. Alternativ kann man Mayonnaise oder ähnliches verwenden.

** BRÄNNVINSOST Käse ist in den meisten IKEA Schwedenshops erhältlich. Auf der Packung steht der schwedische Name. Anderer reifer Käse kann auch verwendet werden.



Pfannkuchentorte

5-6 Personen

Zutaten:

250 gr. Mehl universal
2 Eier
¼ l Milch
150 gr. Kristallzucker
Priesse Salz
½ l Schlagobers
300 gr. frische Beeren (mix)

Zubereitung:

Palatschinken:

Mehl, Eier, etwas Zucker und Milch zu einem glatten Teig verrühren und kurz ziehen lassen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Palatschinken darin backen.

Für die Creme:

Obers mit Zucker aufschlagen und frische Beeren vorsichtig unterheben.

Immer abwechselnd Palatschinken und Creme auffüllen.