

# Drei Gänge Menü

## 1. Vorspeise: Bruschetta mit Tomaten

Zutaten: -1 Baguette, 2 Fleischtomaten, 2 Knoblauchzehen, 2 Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Pfeffer, Meersalz, Balsamicoreme, einige Blätter Basilikum.

Vorbereitungszeit: 10min

Zubereitungszeit: 10min

Vorbereitung:

1. Die Fleischtomaten vierteln, entkernen und dann in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
2. Tomaten, Knoblauch und Frühlingszwiebeln mit etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und etwa 5-10min ziehen lassen.
3. Das Brot in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Knoblauch von beiden Seiten einreiben. In einer Pfanne, im Ofen oder auf dem Grill rösten.
4. Dann mit der Tomatenmasse belegen und nach Belieben pfeffern, salzen und mit Balsamicoreme und Basilikum garniert servieren.

## 2. Hauptgang: Kartoffel-Zucchini Auflauf

Zutaten: 500g Hackfleisch, 2-3 Zucchini, 4-5 Kartoffeln, geriebene Käse, Creme Fraîche, Zwiebel, eine Dose passierte Tomaten.

Vorbereitungszeit: 15-20min

Zubereitungszeit: 35min

Vorbereitung:

1. Die Kartoffeln und Zucchini schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln und Knoblauch anbraten bis sie braun sind. Anzubraten und dann das Hackfleisch hinzufügen wenn es fertig gebraten ist, Tomatensoße und Tomatenmark hinzufügen und gut würzen.
3. Wenn alles geschnitten und fertig angebraten ist, eine Auflaufform nehmen, dann die geschnittenen in Scheiben Kartoffeln und Zucchini im Form einlegen und darauf die Hackfleisch soße und so weiter bis alles belegt ist.
4. Käse drauflegen und auf 180° für 30min backen lassen.
5. Wenn es goldbraun ist rausholen und einrichten.

## 3. Nachspeiße: Milkshake

Zutaten: Milch, Oreos, Eis Vanille, Schlagsahne

Vorbereitungszeit: 10min

Zubereitungszeit: 10min

Vorbereitung:

1. Das Eis, die Milch und die Oreos in dem Mixer reinlegen und gut zerkleinern und gut mixen lassen.
2. Die Masse in ein Glas geben und die Sahne oben drauf dann noch paar Oreos zerkleinern und drauf machen.

Guten Appetit!