

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Bunter Frühlingssalat

- In einer Schüssel den Blattsalat mit der Vinaigrette anmachen
- Das Mairübchen und den Mozzarella auf einen kalten Teller platzieren
- Den Blattsalat anlegen und die Croutons auf den Salat verteilen

Hauptgang:

Gegrillte Spitzpaprika mit Gemüse und Couscous auf Tomatensoße mit Parmesan

- Paprika im vorgeheizten Ofen bei 160°C 15 Minuten erwärmen
- Tomatensoße im Topf aufkochen

Anrichte-Tipp:

- den Teller idealerweise erwärmen
- Tomatensoße mittig auf den Teller geben, Paprika daraufsetzen und mit Parmesan garnieren

Dessert:

Schokoladenmousse

- einfach gut gekühlt aus dem Becher genießen

Guten Appetit!