

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Frühlingsalat und Knusperbrotchip

- Die Röllchen auf einem Teller mittig platzieren
- Den Salat mit dem Kräuterdressing anmachen und auf dem Teller anrichten
- Den Brotchip auf die Röllchen hinlegen

Hauptgang:

Wirsingroulade, gefüllt mit Gemüse-Couscous, auf Spargelragout

- Den Backofen auf 120 °C vorheizen
- Die Roulade ca. 30 min. im Backofen erwärmen
- Das Spargelragout in einem Topf aufkochen

Anrichte-Tipp:

- Das Spargelragout auf den Teller mittig platzieren
- Die Roulade in die Mitte aufschneiden und auf das Ragout setzen

Dessert:

Cheesecake mit marinierten Erdbeeren

- Den Cheesecake auf den Teller setzen, mit den marinierten Erdbeeren garnieren, und genießen!

Guten Appetit!