Weihnachtsessen

vom 16. Dezember 2014

Aperitif

Forellengipfeli

Basilikumgipfeli

Schinkentätschli

Dörrpflaumen-Rohschinkentätschli

Oliven im Mantel

Salatbuffet

Fenchelsalat an Zitronen-Dressing

Nüsslersalat mit gerösteten Pinien- und Kürbiskernen

Geriebener Rüeblisalat mit Ingwer und Gurke

Grüner Bohnensalat an Meerrettich-Vinaigrette

Pasta Buffet

Spaghetti

Penne

Pesto-Sauce

Bolognese-Sauce

Tomaten-Sauce mit Speckwürfeli

Scharfe Chili-Sauce mit Aprikosen

Dessertbuffet

Apfel-Tiramisu

Mandarinen-Tiramisu

Natur-Tiramisu

Rezepte

Scharfe Chili-Sauce mit Aprikosen (Sambal)

100 g frische Chilischoten
300 g Paprikaschoten rot
1 Zwiebel
8 Knoblauchzehen
30 g Ingwer
4 frische Aprikosen oder Dose
12 g Salz
1 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
3 EL Rohrzucker
100 ml Apfelessig

Alle Zutaten grob zerkleinern und mixen (ohne Essig). Dann 15 – 20 min. kochen. Essig dazu geben und abschmecken. In Gläser abfüllen; Haltbarkeit 3 bis 6 Minuten.

Pesto-Sauce

10 Personen

300 g Basilikum

1 Knoblauch Zehe

200 g Pinienkerne

1 EL Baumnüsse

1 EL Mandeln

3 – 5 dl Olivenöl Extra Vergine

Salz, Pfeffer

Ca. 300 g Parmesan

Pinienkerne rösten ohne Fettstoff-Zusatz.

Alle Zutaten ohne Käse und Olivenöl zusammen mixen, Öl nach und nach dazu geben.

Vor dem servieren Parmesan in die Mischung dazu geben. Die Sauce wird kalt zu heisse Teigwaren servieren.