



## Kochen in der Fabi

**Kursleiterin: Maria Storcks-Pellmann**

**Datum: 6.2.2014.**

**Kurstitel: Was koche ich morgen.**

### Erbsen – Kräuter – Capuccino

1 kg TK. Erbsen	}	Erbsen mit der Chilischote in der Brühe 15 Min. kochen.
1 grüne Chilischote		entkernen, waschen, später aus der Suppe nehmen.
1,5 L Gemüsebrühe	}	grob hacken und in die Suppe geben, gründlich pürieren
1 Bund Petersilie		
1 Bund Schnittlauch		
1 Bund Kresse	}	abschmecken und kurz vor dem Servieren vorsichtig erwärmen
1 Schuss Wein		
200 ml Sahne	}	Suppe in Gläser füllen und mit dem Milchschaum Topping servieren.
Kräutersalz		
Pfeffer, Salz		
Milchschaum		

### Lachs – Käsestange

1 Rolle Blätterteig	ausrollen
200 g ger. Lachs	Hälfte mit dem Lachs belegen, andere Hälfte darüber klappen und mit dem Nudelholz fest andrücken. Mit dem Käse bestreuen und in Streifen schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C. abbacken.
Ger. Käse	

### Lauchtoast mit Blauschimmelkäse

3 Stangen Lauch	}	putzen, feine Ringe schneiden, gründlich waschen
2 große Zwiebeln		schälen, fein würfeln
30 g Butter	}	Gemüse darin kurz andünsten und abschmecken
Salz, Pfeffer, Curry		
13 Scheiben Toast	}	Brot toasten, mit der Butter bestreichen, mit dem Kassler belegen und das Gemüse darüber verteilen.
40 g Butter		
300 g Schinken- Aufschnitt	}	in Streifen schneiden und auf dem Toast verteilen. Bei 220°C. überbacken
300 g Blauschimmelkäse		