

Frühlingssalat

Für 4 Personen

120g Kopfsalat, Kresse, junger Spinat
8 Radieschen
2 gekochte Eier
Schnittlauch

1 Portion Salatsauce

Den grünen Salat im Wasser schwenken, gut abtropfen, in mundgerechte Stücke zerteilen und auf Teller anrichten.

Die Eier im kochenden Essigwasser 6-7 Min. kochen, abschrecken, schälen, in Schnitze schneiden und auf den Salat legen.

Die Radieschen, waschen, in feine Scheiben schneiden und auf den Salat geben.

Den Schnittlauch fein schneiden und über den Salat streuen.

Salatsauce

3-4 Essl. Essig
Salz, Pfeffer, Senf
wenig Zucker
3-4 Essl. Öl, Raps, oder Olivenöl
wenig Zitronensaft
Rahm, Joghurt, Mayonnaise, nach Belieben
feingehackte Zwiebel, frische Kräuter

Essig und Gewürze gut rühren, Öl begeben und zu einer sämigen Saue rühren. Nach Belieben Zitronensaft, Rahm, Mayonnaise, gehackte Zwiebel, frische Kräuter begeben.

Hackplätzli

Für 4 Personen

400g	gehacktes Rindfleisch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Rüebli
½ Bund	Petersilie
1	Ei
1 Stk.	Zopf oder Weggli
1 dl	Milch
	Salz, Pfeffer, Paprika, Senf
	Mehl, Paniermehl

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken. Das Rüebli schälen und in feine Würfel schneiden. Alles zusammen in einer Bratpfanne mit wenig Butter 3-4 Min. dünsten.

Die Milch erwärmen, den Zopf darin einweichen, die Masse pürieren.

Das Ei in eine Schüssel geben und verquirlen, die Kräuter, Gewürze, den Zopf und das Fleisch dazugeben und die Masse gut verkneten.

Aus der Masse 8 Plätzli formen, im Mehl wenden und in Bratbutter bei mittlerer Hitze 10-15 Min. braten.

Fruchtsalat

Für 4 Personen

- 600 g frische Früchte: Äpfel, Birne, Orange, Kiwi, Beeren, Banane, Ananas, je nach Saison
- 1-2 Essl Zucker, Süsse der Früchte beachten
- 1-2 Essl Zitronen- und oder Orangensaft

- 1-2 Essl Kirsch nach Belieben
geschlagener Rahm zur Dekoration

Die Früchte waschen, ev. schälen und in feine Schnitze, Scheiben oder Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft und ev. Zucker beträufeln, umrühren und kurze Zeit stehen lassen.

Nach Belieben Kirsch begeben. Zum Servieren in Schalen anrichten und ev. mit geschlagenem Rahm dekorieren.

Für Früchte mit wenig Saft: 1dl Wasser mit 1-2 Essl Zucker aufkochen, auskühlen lassen, Zitronensaft beifügen und über die geschnittenen Früchte geben.