

### Vorspeise

#### Kalte Gurkensuppe

<b>Zutaten</b>	2	frische Salatgurken
	2	Knoblauchzehen
	800 g	Joghurt
		Salz, Pfeffer
		Dill-Gewürz
		frischer Dill oder Minze
		Körnerbrot, geschnitten

1. Gurken mit Schale gründlich waschen. Vier dünne Gurkenscheiben (ca. 3 mm) als Deko zur Seite. Rest in grobe Stücke schneiden.
2. Knoblauch zerkleinern und mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Dill-Gewürz vermischen.
3. Gurkenstücke dazugeben und alles mit einem Pürrierstab zerkleinern.
4. Suppe abschmecken und in vier Gläser (oder Schalen) abfüllen. Für mindestens 2-3 Std. kühl stellen.
5. Jedes Glas mit einer Gurkenscheibe und frischem Dill oder Minze dekorieren und mit einer Scheibe Körnerbrot servieren.



### Hauptspeise

#### Käsespätzle mit Fleischkäse

<b>Zutaten</b>	800 g*	fertiger Fleischkäsebrät vom Metzger	*je nach Fleischbedarf bis zu 1 kg
	1 kg	fertige Spätzle aus dem Kühlregal	natürlich kannst du auch selbstgemachte Spätzle verwenden
	250 g	Allgäuer Bergkäse am Stück	
	3	große Zwiebeln	
	3 EL	Weizenmehl	
	50 g	Butterschmalz	
	100 g	Sahne	
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

1. Fleischkäsebrät gemäß Metzgeranleitung aufbacken (Achtung: genügend Zeit einplanen).
1. Spätzle nach Packungsanleitung zubereiten. Abgießen und zur Seite stellen.
2. Bergkäse in grobe Stücke raspeln und zur Seite stellen.
3. Zwiebeln schälen und in feine Halbringe schneiden.
4. Weizenmehl und Zwiebelringe in einer Schüssel vermischen.
5. Butterschmalz in einer Pfanne die erhitzen und die bemehlten Zwiebelringe bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen.
7. Sahne in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Spätzle und Käse dazugeben und gut vermischen. Deckel auf Pfanne legen und gelegentlich umrühren.
8. Sobald der Käse geschmolzen ist, Portionen auf die Teller verteilen und mit Röstzwiebeln servieren.

Alternativ: bis Schritt 7 vorbereiten. Die Mischung aus der Pfanne in eine Auflaufform geben und vor dem Essen 20 Min. bei vorgeheizter 200° Ober-/Unterhitze im Backofen nochmals backen. Mit den Röstzwiebeln servieren.

### Nachtisch

#### Rotes Baiser-Träumchen

<b>Zutaten</b>	250 g	frische Schlagsahne
	200 g	Speisequark
	1	Päckchen Vanillezucker
	100 g	weiße Baiser
	250 g	Himbeeren und Johannisbeer (TK)

1. Sahne steif schlagen.
2. Quark unter die Sahne heben und mit Vanillezucker vermengen.
3. Baiser grob zerbröseln.
4. Vier Dessertgläser bereit stellen und nun schichten: Beeren, Baiser, Sahne-Quark, Beeren, Baiser, Sahne-Quark. Mit Baiserbröseln dekorieren. Vor dem Servieren kalt stellen.

**Guten Appetit! Und viel Spaß beim Ermitteln.**