

# Mein Menü (von Niklas Ressler)

## Vorspeise: Bärlauchsuppe: (aus Ötscherlandkochbuch Teil 2)

**10 dag Bärlauch, 1 l Gemüsebrühe, 6 dag Thea, 6dag Mehl,**

**¼ l Obers, Salz Muskat, Pfeffer**

Butter erhitzen, Mehl beigegeben, mit Gemüsebrühe löschen, würzen und Obers hinzufügen.

Bärlauch fein schneiden, in der Suppe mitkochen, im Mixer aufmixen und fein abschmecken.



## Hauptspeise: Spagetti mit Bärlauchpesto: (von Chefkoch de.)

**500 g Bärlauch, 80 g Parmesan, 80 g Pinienkerne,**

**250 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer**

Bärlauch waschen, mit allen restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zerkleinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spagetti kochen und mit Pesto servieren.



## Nachspeise: Schokotörtchen mit Vanilleeis und Schokosauce (von Chefkoch.de)

**125 g Kochschokolade, 2 Eier, 2 Eigelb, 50 g Staubzucker, 40 g Mehl, 125 g Butter für die Förmchen,**

**150 g Kochschokolade, etwas Obers (für die Sauce), Vanilleeis**

Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen, 6 Förmchen einfetten, Schokolade und Butter schmelzen lassen, Eier und Zucker schaumig schlagen und das gesiebte Mehl langsam dazugeben Dann die Schokomasse unterheben, in die Förmchen füllen und ca. 12. Min. backen, warm servieren mit Schokosauce und Vanilleeis.



Schokosauce: Kochschokolade und flüssiges Obers langsam am Herd schmelzen lassen, umrühren.