

Tanz in den Mai/Muttertag

Chilli-Garnelen mit Taboulè

Limonenjoghurt und Gurken

(Vegi: Gebackene Feta-Röllchen mit Taboulè, Limonenjoghurt und Gurken)

Garnelen, Taboulé und Gurken aus dem Beutel bei Raumtemperatur auf einen Teller schön anrichten. Dazu passt Rucola, und mit dem Joghurtdip das Ganze abrunden. Die Feta-Röllchen auf ein Backblech und bei vorgeheiztem Backofen 180° ca. 8 min. backen. Dann auf den Gurken anrichten!

Bärlauch-Schaumsüppchen

mit Roggen-Croûtons und Pesto

Die Suppe in einem Topf erhitzen, ggf. mit etwas Schlagsahne noch verfeinern. Dann im Teller anrichten und

die Croûtons und das Pesto darauf verteilen, fertig!

Brust vom Kikok-Hühnchen

oder alternativ

Gekräutertes Doradenfilet

auf buntem Spargelragout mit Polenta-Timbal

(Vegi: Buntes Spargelragout mit Brokkoli und Polenta-Timbal)

Das Hühnchen zusammen mit der Polenta auf ein gebuttertes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 10-12 min. backen. Das Spargelragout und auch den Brokkoli in einem Topf mit SIEDENDEM Wasser 25 min. erwärmen. Bitte nicht Kochen! Die Dorade in einer beschichteten Pfanne langsam auf der Hautseite anbraten.

Nach ca. 4 min. etwas Butter dazugeben und die Dorade wenden. Noch etwas abschmecken und neben dem Herd noch 2-3 min. nachziehen lassen.

Alles nach Gusto anrichten.

Himbeer-Rhabarberstrudel

mit Vanillesoße

Den Strudel auf einem gebutterten Backblech bei 160° ca. 7-8min. im Backofen fertig backen. Mit der Vanillesoße und, wer mag, mit einer Kugel Eis servieren!

Änderungen in der Menüfolge bleiben uns vorbehalten! Nur solange der Vorrat reicht!

Tel.: 02241 400 555 www.zur-scheune.de



Rheinstrasse 66, 53844 Troisdorf-Eschmar