



Fleischer

Überbackene Pfannkuchen mit Hähnchen-Spargel-Füllung

Für 2 Personen

250 g Spargel, weiß

Salz

Zucker

Butter

250 g Hähnchenbrust, gewürfelt

Pfeffer

15 ml Öl

50 g Zwiebeln, gewürfelt

1 Btl. Exklusiv Zitronen-Butter-Sauce

250 ml Wasser

250 g Schnittlauch

2 - 3 Stk. Pfannkuchen, selbst gemacht oder aus der Kühltheke

75 g Gouda, gerieben

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und in leichtem Salzwasser mit einer Prise Zucker und unter Zugabe von etwas Butter ca. 10 Min. bissfest garen.

Die Hähnchenbrustwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Dann die Zwiebelwürfel hinzugeben, das Ganze weiterbraten und den Spargel hinzugeben.

Exklusiv Zitronen-Butter-Sauce nach Anleitung mit Wasser kochen und zusammen mit dem gehackten Schnittlauch zur Fleisch-Spargel-Mischung geben.

Die Pfannkuchen mit der Mischung füllen und in eine mit Öl bestrichene Auflaufform setzen.

Die Pfannkuchen mit Gouda bestreuen und ca. 10 Min. bei 150°C (Umluft) bzw. 170°C (Ober-Unter-Hitze) überbacken.



So schmeckt der Frühling



GUTES GIBT'S BEI **Fleischer**

GUTES GIBT'S BEI **Fleischer**

Spargel-Cremesuppe mit grünem Spargel und Räucherlachsstreifen

Für 2 Personen

40 g Spargel, grün

1 Btl. Exklusiv Spargel-Cremesuppe

500 ml Wasser

25 ml Sahne

25 g Räucherlachs

Dill, frisch

Den grünen Spargel waschen, eventuell das untere Drittel schälen, in gleich große Stücke schneiden und garen.

Exklusiv Spargel-Cremesuppe nach Anleitung mit Wasser kochen, mit Sahne verfeinern und je nach Geschmack nachwürzen.

Den Spargel in die Suppe geben und mit den Räucherlachsstreifen in Suppenteller portionieren.

Mit frischem Dill garnieren und servieren.



Für 2 Personen

20 g Zwiebeln, gewürfelt

Butter

450 ml Wasser

1 Btl. Exklusiv Bärlauch-Cremesuppe

40 ml Sahne

10 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Entenbrust, geräuchert

Bärlauch-Cremesuppe mit Streifen von der geräucherten Entenbrust

Die Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen und mit Wasser ablöschen.

Anschließend Exklusiv Bärlauch-Cremesuppe einrühren und aufkochen. Mit Sahne verfeinern, dabei einen Teil für die Garnitur zurückbehalten.

Gemahlene Haselnüsse in eine Pfanne geben und vorsichtig rösten.

Geräucherte Entenbrust in dünne Streifen schneiden und anbraten. Anschließend in die Suppentassen geben, mit der Bärlauch-Cremesuppe füllen und mit der verbliebenen Menge Sahne und den gerösteten Haselnüssen garnieren.



Gnocchi mit frischem Spargel und Schinken-Hollandaise

Für 2 Personen

500 g Spargel, weiß

Salz

Zucker

1 Btl. Exklusiv Sauce Hollandaise

250 ml Wasser

100 g Hinterschinken, gekocht

5 g Butter

600 g Gnocchi, aus der Kühltheke

25 g Cocktailtomaten

Kresse, frisch

Spargel schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest kochen.

Exklusiv Sauce Hollandaise nach Anleitung mit Wasser zubereiten. Hinterschinken würfeln, in etwas Butter andünsten und zur Sauce geben.

Gnocchi nach Anleitung zubereiten, Spargelstücke untermischen und auf Tellern anrichten.

Sauce Hollandaise teilweise über die Gnocchi, teilweise um die angerichteten Gnocchi geben.

Gewaschene und halbierte Cocktailtomaten auf den Gnocchi verteilen und mit etwas frischer Kresse garnieren.

