

Vorspeise:

Warmer Champignonsalat

- ▶ 400g Champignons
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1 kleine Zucchini
- ▶ Olivenöl
- ▶ Kräuter nach Belieben
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Balsamico
- ▶ Prise Zucker

Hauptgang:

Rumpsteak mit Senfkruste und Ofengemüse mit Knobi-Dip

Für die Rumpsteaks:

- ▶ 2 rote Paprikaschoten
- ▶ 2 gelbe Paprikaschoten
- ▶ 800 g Kartoffeln (klein/ Drillinge)
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ 1 Pck. Paniermehl
- ▶ 80 g Butter (weich)
- ▶ 2 EL mittelscharfem Senf
- ▶ 2 TL grober Senf oder normal
- ▶ 4 Rumpsteaks (à ca. 200 g)

Für den Knobi-Dip:

- ▶ 1 Becher Schmand
- ▶ 3 EL Mayo
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ evtl. Tabasco



Dessert:

Zwetschgen-Crumble

- ▶ 500 g Zwetschgen
- ▶ 2 x 50 g Zucker
- ▶ 1/4 TL Zimt
- ▶ 1 Zitrone (Saft und geriebene Schale)
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker (oder etwas Vanilleschote)
- ▶ 50 g kalte Butter in Würfel geschnitten
- ▶ noch mal 70 g kalte Butter, auch geschnitten
- ▶ 120 g Mehl
- ▶ 1/4 TL Backpulver

