

Kochabend der „Löffuschwinger“ vom 12. April 2019



Zum Apéro geniessen wir ein verblüffendes Zucchetti-Speck-Tartelettes mit Ei, das genau zu den bevorstehenden Osterfeiertagen passt.

Die Hauptspeise besteht aus einem wunderbar luftigen Kartoffelstock, dazu spezielle Fleisch-Chugelä überbacken an einer sämigen Rahmsauce. Dieses Rezept ist genial einfach und einmal ganz anders zubereitet, nämlich nicht angebraten, sondern mit der Sauce in der Gratinform gegart. Der knackig-frische gemischte Salat darf natürlich nicht fehlen.

Zum Dessert schlemmen wir ein Kastanienmousse auf einer gekochten halben Birne. Auch diesmal sind wir alle überaus satt geworden. Das Kochen und das fröhliche Zusammensein macht immer mega Spass.