

# So wird's g'macht

## Bunter Nudelschichtsalat mit Schweinefiletschnitzelchen

### Zutaten für 4 Personen:

250 g kleine Nudeln  
200 g junge Erbsen (TK)  
100 g junger Spinat  
400 g Cocktailtomaten  
200 g Schafskäse  
1 Bund Frühlingszwiebeln

### Dressing:

2 EL Balsamico Essig  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Honig  
100 ml Gemüsebrühe  
2 EL Italiendressing von Brecht  
4 EL Olivenöl  
6 EL Salatöl

### Fleisch:

500 g Schweinefilet  
Pfeffer  
Salz  
Toskana Marinade von Brecht  
2 EL Mehl  
2 Eier  
4 EL Semmelbrösel  
Bratöl  
1 Zitrone

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Erbsen 1 Minute in Salzwasser kochen, den Spinat waschen und trockenschleudern. Cocktailtomaten waschen halbieren, Schafskäse in Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln schräg in 0,5 cm lange Ringe schneiden.

Aus den angegebenen Zutaten ein Dressing herstellen.

Zutaten nacheinander in eine Glasschüssel geben, das Dressing draufgeben und bis zur Verwendung kaltstellen.

### Fleisch:

Das Schweinefilet mit einem scharfen Messer parieren, das heißt von Fett, Sehnen und feinen Häuten befreien. Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Hand etwas flach drücken.

Das Mehl und das Paniermehl auf einen Teller geben, die Eier in eine kleine Schüssel geben und mit der Gabel verquirlen. Nun die Fleischscheiben mit Pfeffer und Salz würzen, im Mehl, in den Eiern und in den Semmelbröseln wenden und in nicht zu heißem Fett, in einer beschichteten Pfanne mittelbraun ausbacken. Eventuell im Backofen bei 100 °C noch 10 Minuten nachziehen lassen, die Zitrone in Scheiben schneiden und mit den Schnitzelchen und dem Nudelsalat servieren.

Guten Appetit!



## Kirschlimonade

### Zutaten:

350 g Kirschen und ein paar Kirschen zur Dekoration, 150 ml Wasser, 3 Limetten, eventuell etwas Honig, 1 Liter Mineralwasser, Crasheis oder Eiswürfel

### Zubereitung:

Kirschen waschen, entsteinen und zusammen mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schale von 2 Limetten abreiben und den Saft auspressen. 1 Limette halbieren und in Scheiben schneiden.

Kirschen, Limettenabrieb, Limettensaft und eventuell etwas Honig mit dem Pürierstab oder dem Standmixer fein pürieren. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Zum Servieren Kirschsirup mit dem Mineralwasser aufgießen. Gläser oder Flaschen mit Eiswürfel, Kirschen und Limettenscheiben dekorieren.

## Erdbeer-Basilikum-Limonade

### Zutaten:

400 g Erdbeeren, einige Erdbeeren zum Dekorieren, 2 Zitronen, 1 Bund Basilikum, eventuell etwas Honig, 1 Liter Mineralwasser, Crasheis oder Eiswürfel

### Zubereitung:

Erdbeeren waschen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Zitronen auspressen und den Saft zu dem Erdbeerpüree geben. In das Mineralwasser die Basilikumblätter geben und kurz durchziehen lassen.

Zum Servieren etwas Crasheis ins Glas geben, 3 EL vom Erdbeerpüree hinzu und mit Mineralwasser auffüllen.

