



Peperoni Datteln Aufstrich

Zutaten

- 1 Peperoni mild, entkernt
- 100 g Getrocknete Datteln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g Frischkäse
- 3 Prisen Salz
- 2 Prisen Paprika scharf

Zubereitung

1. Peperoni, Datteln und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden und in den Blender geben und zerkleinern.
2. Den Frischkäse und die Gewürze hinzufügen und alles noch einmal mixen oder mit dem Pürierstab pürieren. Schmeckt herrlich zu Baguette oder frischen Brötchen.



Aktuelle Mittagskarte vom 11.03. - 15.03.2019

Täglich auch zum Mitnehmen

11.03.2019

Piccata Milanese
gebackene Hühnchenbrust-Medaillons
im Ei-Käse Mantel mit Spaghetti
an fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
gehobelter Parmesan
Beilagensalat
€ 6,90



12.03.2019

Im Wuzelsud gegartes Tafelspitz
mit Frankfurter grüner Sauce
gebackene Butterkartoffel, grüner Salatbeilage
€ 7,90



13.03.2019

Gebratenes Zitronenhähnchen in Joghurt
Zitronengras-Ei Marinade
auf Thai-Gemüse mit roter Curry-Kokosmilch
gebratene Thainudeln, Frühlingsröllchen
€ 6,90



14.03.2019

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
wahlweise mit einer Champignon-Rahmsauce, Zigeunersauce
Pommes frites, großes Salatbuffet
€ 7,90



15.03.2019

In Zitronenbutter gebackenes Seelachsfilet
an Sauce Tatar und knusprigen Bratkartoffeln
Salatbeilage
€ 7,90

SCHLEMMER TEAM

