



Mediterraner Nudelsalat mit gebackenen Ziegencamembert

Rezept für 4 Personen

250g „so schmeckt Bayern“ Nudeln
100g schwarze oder grüne Oliven
100g getrocknete Tomaten
2 EL Basilikum gehackt
200g „so schmeckt Bayern“ Naturjoghurt
½ Knoblauchzehe fein gehackt
1 Stück „so schmeckt Bayern“ Ziegencamembert
Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker
Mehl, Semmelbrösel, Ei zum panieren

Zubereitung:

- die Nudeln al dente kochen und unter kaltem Wasser abbrausen
- die halbierten Oliven, die in Streifen geschnittenen getrockneten Tomaten und gehackter Basilikum dazugeben
- mit Naturjoghurt, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken
- Ziegencamembert vierteln und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und langsam in Butterschmalz goldgelb ausbacken

Anrichten:

Nudelsalat in die Mitte des Tellers geben und die Ziegencamembertecken anlegen
mit Basilikum und Kirschtomaten ausgarnieren

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel dazu Käsespätzle

Rezept für 4 Personen

4 St. Hähnchenbrustfilets
12 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- jede Hähnchenbrust mit 3 Scheiben Speck umwickeln
- das Öl in der Pfanne erhitzen und die umwickelten Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten goldbraun anbraten
- anschließend die Hähnchenbrustfilets im vorgeheitzten Ofen auf 175°C ca. 15 min. fertig garen

Käsespätzle

Rezept für 4 Personen

600g Spätzle
200ml Rinderbrühe
150 Emmentaler
1 Zwiebel würfeln
Salz, Pfeffer 1 EL Butter

Zubereitung:

- die gewürfelten Zwiebeln in der Pfanne glasig anbraten und die Spätzle dazu geben
- durchmischen und mit Brühe ablöschen
- den gewürfelten Emmentaler dazu geben und durchmischen bis alles cremig wird
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten:

die Käsespätzle oben am Teller anrichten und die in Tranchen geschnittenen Hähnchenbrustfilets darunter geben und mit Petersilie garnieren.