



8152 OPFIKON-GLATTBRUGG

Chrüsümüsi

Glatthuchi

Chochete

vom

10. Februar 2023

es freuen sich auf einen lockeren Abend

Rene

Roger

Björn

Nüsslissalat mit Mozzarella, Tomate und Pinienkernen



Zutaten

Nüsslissalat
Fleischtomaten
Mozzarella
Pinienkerne, geröstet
Balsamico
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Nach Lust, Laune und Geschmack die Zutaten auf den Tellern anrichten und geniessen.

Gefüllte Ananas mit Hähnchen Curry



Zutaten für 4 Personen

2 Ananas
2 Hähnchenbrustfilets (ca. 400 g)
150 ml Kokosmilch
1 Knoblauchzehe
1 EL Currypaste
2 EL fruchtiges Curry
1/2 TL Salz
5 Zweige Koriander, frisch
2 Chilischoten
20 g Ingwer, frisch
320 g Reis

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C aufheizen. Für die Marinade wird der Ingwer geschält und in die Kokosmilch gerieben. Die Knoblauchzehe wird enthäutet und ebenfalls in die Kokosmilch gepresst. 2-3 Chilischoten werden entkernt und fein gehackt. Je nach Geschmack und gewünschter Schärfe kommt etwa zwei Drittel des gehackten mit in die Marinade.
2. Nun kommt die Currypaste, das Salz und das Curry Gewürz mit hinzu und wird gut verrührt. Das Hähnchenfleisch wird in Würfel geschnitten und wird mit in die Marinade gegeben. Die Ananas wird halbiert und der Strunk wird vorsichtig keilförmig herausgeschnitten. Jetzt wird das Fruchtfleisch aus den Ananashälften herausgeschnitten und in kleine Stücke geschnitten. Man sollte jedoch 1,5-2 cm Fruchtfleisch bis zur Schale stehen lassen. Die Ananasstücke kommen mit in die Marinade und es wird alles zusammen einmal kurz verrührt. Nun werden die ausgehöhlten Ananashälften damit gefüllt.
3. Sobald der Backofen auf 200°C vorgeheizt ist, wird die gefüllte Ananas mittig in diesem platziert und verbleibt dort für die nächsten 35-40 Minuten, bis das Hähnchen durch ist.
4. In der Zwischenzeit wird der Koriander gehackt und mit dem restlichen Chili vermischt. Wenn die Ananas fertig ist, nimmt man sie aus dem Backofen und bestreut sie mit dem gehackten Chili und dem Koriander. Dazu wird der Reis serviert, welcher nach Packungsinformation zubereitet wird.

Marzipan Blechkuchen



Zutaten

120 g Zucker
120 g Butter, weich
3 Eier
120 g Marzipanrohmasse
120 g Mehl
120 g Mandeln, gemahlen
120 g Haselnüsse, gemahlen
3 TL Backpulver
Rum-Aroma
1 Packung Kuchenglasur, dunkel oder Zitronenglasur

Zubereitung

1. Die ersten drei Zutaten miteinander verrühren, dann das in kleine Stücke gerupfte Marzipan hinzugeben und so lange rühren bis sich die Stücke aufgelöst haben.
2. Nun das Mehl, die Nüsse, die Mandeln, das Backpulver und das Rum-Aroma miteinander vermischen, zum Teig hinzufügen und verrühren.
3. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig drauf verteilen.
4. Den Teig nun 20 Minuten backen und danach auskühlen lassen. Nachdem Erkalten den Kuchen mit der Glasur überziehen.