

**Vorspeise: Rotkohlsuppe**



Zutaten:

200 g Rotkohl, fein geschnitten oder geraspelt  
1 Birne, gewürfelt  
1 Kartoffel, gewürfelt  
1 Zwiebel, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
600 ml Wasser  
200 ml Sahne  
Salz und Pfeffer

Rotkohl, Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf anschwitzen. [Mit einem Schluck Weißwein ablöschen.] Kartoffeln und die Birne zugeben, mit dem Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Pürieren und mit Sahne auffüllen. Erneut aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufschäumen.

## Hauptgang: Kotelett im Chipsmantel mit Ofenkartoffel und Feldsalatpesto



### Zutaten:

2 Schweinekoteletts  
etwas Mehl und ein Ei  
1 handvoll Kartoffelchips nach Wahl, fein zerbröseln  
2 große Kartoffeln  
Creme fraiche  
kleiner Schluck Weißweinessig  
2-3 handvoll Feldsalat  
1 handvoll Walnüsse, gemahlen  
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
1 handvoll Parmesan  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

Die Koteletts vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und mit den übrigen Zutaten panieren. In etwas Öl braten.

Die Kartoffeln waschen und mit etwas Salz, Olivenöl und einer Scheibe Knoblauch in Alufolie einwickeln und je nach Größe der Kartoffel für ca. eine halbe Stunde bei 200°C in den Ofen geben.

Aus Creme fraiche, Essig, Salz und Pfeffer eine Art Sour Creme herstellen.

Für das Pesto alle Zutaten in einem Mixer verarbeiten und abschmecken.

## Dessert: Birnencrumble



### Zutaten:

2 Birnen  
50 g Butter  
50 g Zucker  
100 g Mehl

Die Birnen vom Kern befreien, in Stücke schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Aus Butter, Zucker und Mehl Streusel herstellen und über die Birnen geben. Zu viel Streusel? Geht ja garnicht. Für ca. 20 Minuten bei 200°C in den Ofen, bis die Streusel schön goldbraun sind.