



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 13.08.2015 – Tisch 1

Smörgåsbord

\*\*\*\*

Schwedisches Eierschwämmli-Pâté  
mit Salatbouquet

\*\*\*\*

Lachs-"Rollbraten"  
mit schwedischen Kartoffeln

\*\*\*\*

Ofen-Früchte  
mit Vanille-Glacé

## Ofen-Früchte mit Vanille-Glacé

### Für 4 Personen

2	Mittelgrosse Nektarinen
2	Bananen
500 g	Beeren (gemischt, nach Wahl)
1	Orange (Jus)
1 EL	Zucker
4 Kugeln	Vanille-Glacé

### Zubereitung

1. Nektarine entkernen und die Nektarinen und Bananen in Scheiben schneiden. Gemischte Beeren waschen und gegebenenfalls halbieren.
2. Fruchtscheiben auf zwei Lagen Aluminiumfolie legen und Orangen-Jus darüber giessen. Mit Zucker bestreuen. Die Alufolie zu einem Päckchen verschliessen.
3. Ca. 5 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen. Das Päckchen darnach vorsichtig öffnen und die Früchte mit Vanille-Glacé servieren.