



Französischer Nussnugat Croissant

Zutaten für 4 Portionen: 4 Platten tiefgefrorenen Blätterteig, Nussnugatcreme, gemahlene Haselnüsse gehackt, etwas Marzipan

Arbeitsmaterial : Backpapier, Backblech, 1 Streichmesser

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Blätterteigplatten auftauen und je nach gewünschter Größe der Croissants in Dreiecke schneiden. Die Nussnugatcreme auf den Blätterteigdreiecken verteilen. Wer mag kann noch etwas Marzipan, Haselnüsse oder Mandeln auf die Nussnugatcreme geben. Dabei 1 cm Rand freilassen. Den Teig an den Außenspitzen fassen und zusammenrollen. Am Ende die äußeren Enden leicht zusammendrücken. Aus den Croissants leichte Halbmonde formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Französischer Salat

Zutaten für 4 Portionen: 10 EL Mayonnaise, 8 kleine Kartoffeln, 8 Radieschen, 200 g Bohnen, 400 g Erbsen, 8 Tomaten, 8 kleine Möhren, Käse geraspelt, 4 Scheiben gekochter Schinken, Salz, Pfeffer, Salatblätter

Arbeitsmaterial: 1 Schneidebrett, 1 Schäler, 1 Messer, Topf, Schüsseln

Möhren, Radieschen, Kartoffeln fein würfeln (erbsengroß), in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken, ebenso die Bohnen kochen und in Stücke schneiden. Käse und Schinken klein würfeln und zusammen mit dem Gemüse vorsichtig unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei den Tomaten den Deckel abschneiden und mit einem Löffel aushöhlen. Den Salat einfüllen und mit dem Deckel abdecken. Salatblätter auf Tellern anrichten. Die Tomaten darauf setzen und den übrigen Salat daneben.