

## GRILLABEND

### Gefüllte Eier

**Zutaten: (5 Portionen)**

10 Eier

Majonaise

Salz Essig



### Zubereitung:

Eier hart kochen, Eigelb herausholen.

Eigelb mit den anderen Zutaten vermengen, abschmecken und wieder in die Eihälften füllen.

### Kräuterbutter / Tomatenbutter

#### Zutaten:

1 Paket Butter

etwas Zitronensaft

Salz

Knoblauch (nach Geschmack)

wer es mag kann Currypulver dazugeben

Kräuter nach Geschmack ( Schnittlauch u.ä. )

### Zubereitung:

Alles gut miteinander verkneten und kaltstellen

## **Remoulade**

### **Zutaten:**

1 Glas Majonaise

2 saure Gurken

Kräuter

Salz

Essig

Kapern (wer mag)

hartgekochte Eier (wer mag)

### **Zubereitung:**

**Alles kleinschneiden und alle Zutaten vermengen.**

**Abschmecken**

## Grillabend / Nachtisch

### Tiramisu

#### Zutaten: 6 Portionen

2 Eier

150 g Zucker

500 g Mascarpone

200 ml Sahne

200 ml Milch

28 Löffelbiscuits

starker Kaffee (z.B. coffeinfreier)

Bittermandelaroma

Kakao

Aluschale oder Auflaufform zum Schichten

#### Zubereitung:

Eigelb und Zucker verrühren

Mascarpone und Milch unterrühren

Sahne steifschlagen und unterheben

Kaffee und Bittermandel mischen, auf die in der Form ausgelegten Löffelbiscuits träufeln und mit der Creme im Wechsel schichten.

Oberauf Kakao stäuben.



# GUTEN APPETIT