



# SCHLOSS WARNSDORF

PRIVATKLINIK

**Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Beeren**

**Ofenlachs mit Süßkartoffel und Kokos - Currygemüse**

**Cheesecake im Glas**

*450 kcal Menü*

## **Wildkräutersalat**

30g Wildkräutersalat (oder Rucola, Feldsalat, Blattsalat ...)

10g Ziegenfrischkäse

Beeren nach Saison

1EL Erdbeerpuree

1EL Essig, 1EL Öl,  $\frac{1}{2}$  TL Senf

Essig, Öl, und Fruchtpüree mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen und kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing mischen. Ziegenkäse und Beeren darüber geben.

## **Lachs mit Süßkartoffel**

100g Süßkartoffel

100g Möhre

100g Lachs

Etwas Öl

Süßkartoffel und Möhre schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Öl einpinseln, salzen und pfeffern.

Lachs salzen, mit auf das Backblech geben und alles bei 175Grad 15 – 20 min backen.

## **Kokos - Currygemüse**

1 kleiner Pak Choi

Koriander

50ml Kokosmilch

Gemüsebrühe

Currypulver

Pak Choi halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Currypulver dazugeben, kurz anrösten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Kokosmilch dazugeben und einköcheln lassen, bis das Gemüse den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Alles auf einem Teller anrichten und im Ofen bei Resthitze warmstellen.

## **Cheesecake im Glas**

75g Magerquark

30g Beerensüree

25g Frischkäse

1 Haferkeks

Magerquark und Frischkäse miteinander verrühren und Menge halbieren. Unter eine Hälfte Beerensüree mischen. Haferkeks zerkleinern, in das Glas geben. Frischkäse – Quarkmasse abwechselnd schichtweise in das Glas geben. Mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

© Schloss Warnsdorf