

live 23. Mai ab 18 Uhr

# LIVEGRILLEN

Zutatenliste für 4 Personen

## Vorspeise

### Mango-Mozzarella Salat



- 1 reife Mango
- 1 Mozzarella
- 200 gr Wildkräutersalat
- 50 gr Parmesan gehobelt
- 8 Scheiben Räucherspeck
- 3 EL fruchtiger Balsamico



### Saltimbocca

- 4 Hühnerbrustfilets
- 3 Gewürzgurken
- 1/2 Mozzarella
- 4 Salbeiblätter
- 8 Scheiben Räucherspeck
- 3 in Öl eingelegte Tomaten
- 800 ml Kokosmilch
- 150 gr Parmesan gerieben
- 200 gr Cashewkerne
- 250 gr Kräuterfrischkäse

### Mozzarella in Carozza

- 4 Mozzarella
- 8 Scheiben Räucherspeck
- 200 gr Antipasti Glas oder frisch

### Gegrillter Spargel

- 1 Bd. 350 gr grüner Spargel
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Sesam

Zudem Salz, Pfeffer, Rapsöl oder ähnliches Pflanzenöl  
Equipment Grill Holzkohlegrill bitte vorweg auf Betriebstemperatur bringen, feuerfeste Auflaufform, Messer, Grillzange, Schneidebrettchen



Daniele Maula Foodartist mit Herz  
bekannt für sein soziales  
Engagement mit Luigis Kochstudio

Viel Spaß  
beim Nachkochen

## Hauptgang

### Saltimbocca

gefüllte Hühnerbrust im Speckmantel

### mit Mozzarella in Carozza & gegrilltem Spargel

## Nachspeise

### Käsekuchen im Glas

Dessert-Empfehlung von Daniele Maula  
kein Livezubereitung

- 4 Butterkekes
- 1 Becher Magerquark
- 1 Becher Naturjoghurt
- 1 Prise Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker
- nach Belieben Beeren
- nach Belieben Gelee/Marmelade/Konfitüre
- nach Belieben Tannenhonig

### Zubereitung

Magerquark, Naturjoghurt, Zimt, Vanillezucker verrühren.  
Die Gläser ausbuttern, Glasboden mit den zerstoßenen Butterkeken bestreuen, die Quarkmasse in die Gläser füllen (die Gläser müssten dann zu 3/4 gefüllt sein). Die offenen Gläser kommen jetzt für ca. 1 Stunde bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen. Auskühlen lassen, mit Beeren verzieren und mit Marmelade/Honig beträufeln.

