



## Zutaten für vier Personen

### Vorspeise

#### Cremige Tomatensuppe

- 3x dicke Tomaten
- 1x dicke Zwiebel
- 2x Äpfel
- 30g Tomatenmark
- 200ml Sahne
- 250ml Wasser
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

### Hauptgang

#### Antipasti, karamellierte Karotten, Süßkartoffelpüree mit Parmesansoße

- 4x Süßkartoffeln
- 2x Paprika
- 2x Zucchini
- 2x große Karotte
- 8x Champignons
- 100g Parmesan
- 200ml Sahne
- 80g Butter
- 1x Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Sonnenblumenöl
- Eventuell Kräuter

### Nachspeise

#### Schokoküchlein mit flüssigem Kern

- 200g Schokolade
- 70g Butter
- 50ml Sahne
- 4x Eier
- 100g Zucker
- 80g Mehl
- 40g Kakao

FERIENFREIZEIT  
IM EIMER

