

# clever Wochenplan

## Montag



HÜHNERFILET  
MIT REIS UND  
PAPRIKASAUCE

### Zutaten für 4 Personen

1 Pkg. clever Hühner Filet, 2 clever Paprika, 720 g clever Reis, 250 g clever Schlagobers, 1 EL clever Paprikapulver, 1 EL clever weißer Balsamico, 1 clever Zwiebel, 1 clever Zitrone, 1 Schuss clever Sonnenblumenöl, clever Pfeffer, 250 ml Wasser, 1 Bund Petersilie, Salz

### ZUBEREITUNG

1. Den Reis nach Packungsanleitung kochen.
2. Hühnerfilet in etwas Öl auf beiden Seiten scharf anbraten und aus der Pfanne geben und beiseite stellen.
3. Jetzt grob geschnittenen Zwiebel und Paprika glasig anschwitzen. Mit Balsamico, Zitronensaft und Wasser ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hühnerstücke wieder einlegen und zugedeckt 20 Min. köcheln lassen. Danach die Hühnerstücke aus der Pfanne heben und die Sauce mit so viel Obers mixen, dass eine sämige Sauce entsteht.
5. Hühnerfilets mit Sauce und Reis servieren und mit Petersilie garnieren.

## Dienstag



EGG DROP  
SANDWICH

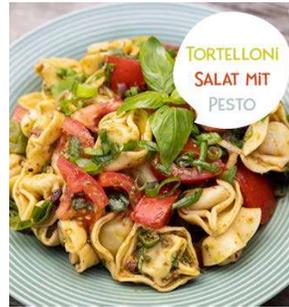
### Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben clever Butterbriccho, 1 Prise clever Kristallzucker, 100 g clever Cheddar Scheiben, 6 Stück clever Eier, 2 TL clever Vollmilch, 8 Scheiben clever Bacon Frühstücksspeck, 4 EL clever Teebutter, 4 EL clever Mayonnaise, Salz, 2 EL gesüßte Kondensmilch

### ZUBEREITUNG

1. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brioche Scheiben von beiden Seiten goldbraun rösten und herausnehmen.
2. In derselben Pfanne den Speck knusprig braten und beiseitelegen.
3. Eier, Milch, Kristallzucker und Salz in einer Schüssel vermengen.
4. 2 EL Butter in einer separaten Pfanne erhitzen, die Eiermischung dazugeben und regelmäßig umrühren.
5. Für die Sauce Mayonnaise und gesüßte Kondensmilch verrühren und auf die Innenseiten der Brioche Scheiben verteilen.
6. Alle Zutaten zu einem Sandwich zusammenstellen.
7. Abschließend den Egg Drop Sandwich nochmal mit Sauce beträufeln.

## Mittwoch



TORTELLONI  
SALAT MIT  
PESTO

### Zutaten für 4 Personen

500 g clever Tortelloni mit Ricotta und Spinat, 350 g clever Tomaten, 4 TL clever Pesto alla Genovese, 3 EL clever Natives Olivenöl, 4 EL clever Balsamico Essig Bianco, 2 Bündel Lauchzwiebel

### ZUBEREITUNG

1. Die Tortelloni nach Packungsanleitung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten in kleine Stücke und die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden.
3. Das Pesto mit dem Essig vermengen und anschließend noch das Olivenöl dazugeben.
4. Abschließend die Tortelloni mit den Tomaten, Lauchzwiebeln und dem Pesto-Vinaigrette in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

## Donnerstag



GEFÜLLTE  
FLEISCH  
BÄLLCHEN

### Zutaten für 4 Personen

1 kg clever Faschiertes, 250 g clever Emmentaler gerieben, 50 g clever Semmelbrösel, 1 clever Zwiebel, 300 ml clever Schlagobers, 1 clever Ei, 2 EL clever Butter, 1 EL clever Mehl, 100 ml clever Öl, clever Rindsuppe, 1 Pkg. clever Kartoffelpüree, clever Röstzwiebeln, clever Pfeffer, Salz

### ZUBEREITUNG

1. Zuerst Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Schlagobers in eine Schüssel geben und kurz ruhen lassen.
2. Anschließend Faschiertes, geriebenen Emmentaler und ein Ei dazugeben und gut vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen von jeder Seite goldbraun braten.
4. Die fertigen Bällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Mehl in die Pfanne geben, etwas anrösten und mit Rindsuppe und Schlagobers aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Abschließend die Fleisch-Käse-Bällchen wieder in die Pfanne zur Sauce geben und mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Preiselbeeren servieren.

## Freitag



KAISER  
SCHMARRN

### Zutaten für 4 Personen

8 Stück clever Eier, 600 ml clever Milch, 400 g clever Mehl, 2 EL clever Vanillinzucker, clever Teebutter zum Anbraten, 800 g clever Apfelmus, 200 g Staubzucker, 1 Prise Zimt, Rosinen

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Mehl und Milch vermengen.
3. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
4. Je nach Belieben Rosinen unterheben.
5. 1 EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Stufe schmelzen lassen.
6. Teig in die Pfanne füllen und ca. 5 Min. anbraten lassen.
7. Den Kaiserschmarrn anschließend 15-20 Min. im Backofen fertig backen, bis er goldbraun ist.
8. Die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den Schmarrn zerrupfen.
9. Auf Tellern servieren und je nach Wunsch mit Staubzucker garnieren sowie Apfelmus dazu reichen.

## Samstag



PUTENBRUST  
IN FRISCHKÄSE  
SAUCE

### Zutaten für 4 Personen

600 g clever Putenbrust, 200 g clever Frischkäse Kräuter, 250 ml clever Schlagobers 36% Fett, 130 ml clever Vollmilch, 1 EL clever Estragon Senf, 2 EL clever Natives Olivenöl, 1 Zehe clever Knoblauch, clever Paprika edelsüß, clever Pfeffer schwarz gemahlen, Salz, Petersilie

### ZUBEREITUNG

1. Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Putenbrust trocken tupfen und in 4-5 cm große Stücke schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenbruststücke von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben.
4. Frischkäse mit Schlagobers, Milch und Senf zu einer Sauce verquirlen. Knoblauch zur Sauce pressen und unterrühren. Nach Belieben würzen.
5. Die Frischkäsesauce über das Fleisch in die Auflaufform gießen und für 20-25 Min. im Backofen garen.
6. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und das Gericht mit Paprikapulver und frisch gehackter Petersilie bestreuen.
7. Mit Beilage nach Wahl genießen.

## Sonntag



ERDÄPFEL  
CORDON  
BLEU

### Zutaten für 4 Personen

1 Pkg. clever Kartoffelteig, 3 clever Eier, 4 Scheiben clever Toastschinken, 4 Scheiben clever Emmentaler, 50 g clever Mehl, 100 g clever Brösel, clever Öl, 150 g clever Joghurt, 1 Zehe clever Knoblauch, clever Olivenöl, clever Essig, clever Pfeffer, 1 Gurke, 3 EL Frische Dille, Salz

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffelteig nach Anleitung zubereiten und in 8 Portionen teilen. Eine Portion flachdrücken, mit Schinken und Käse belegen und eine zweite flachgedrückte Portion darauflegen und festdrücken. So alle Cordon Bleus formen.
2. 2 Eier und 1 Eiklar verquirlen. In einen Teller Mehl und in einen weiteren Semmelbrösel füllen. Cordon Bleus zuerst in Mehl, dann in Ei und Semmelbrösel wenden.
3. Öl erhitzen und die Cordon Bleus von jeder Seite ca. 3 Min. braten.
4. Für den Gurkensalat Gurke in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch und Dille hacken und mit Joghurt, Essig, Öl, Dill und Knoblauch vermischen.
5. Gurkensalat mit Cordon Bleus servieren und genießen.