

# Zum Verlieben lecker

Ein Drei-Gänge-Menü für den Valentinstag am 14. Februar.

## JAKOBSMUSCHELN AN SANDDORNCREME

### Zutaten:

100 g Quittengelee, 1 EL Sanddornmark, 75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic, 1 Msp. gemahlener Kardamom, ½ Msp. gemahlener Ingwer, 1 TL flüssiger Honig, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwa 650 g Jakobsmuschelfleisch (etwa 16 Stück), 1 EL Olivenöl, etwas Kresse

### Zubereitung:

Quittengelee unter Rühren erwärmen. Quittengelee, Sanddornmark, Crème fraîche, Kardamom, Ingwer und Honig in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sanddorn-Crème-fraîche bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Jakobsmuschelfleisch von beiden Seiten leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von jeder Seite 2 bis 3 Min. braten. Gebratene Jakobsmuscheln mit Sanddorn-Crème-fraîche und Kresse auf Tellern anrichten.



## VEGANES GEMÜSECURRY

### Zutaten:

60 g Schalotten, 250 g gelbe Paprikaschoten, 250 g rote Paprikaschoten, 250 g weiße Champignons, 450 g Auberginen, 5 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 400 ml cremige Kokosmilch, 150 g Dr. Oetker Creme VEGA, 125 g Currypaste z. B. Tikka-Masala-Paste, etwa 100 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne

### Zubereitung:

Schalotten abziehen und würfeln. Paprikaschoten vierteln, Kerne entfernen, waschen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Auberginen waschen, vierteln und in Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Tomatenmark darin kurz dünsten. Paprika und Auberginen hinzufügen und weiterdünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Kokosmilch ablöschen. Mit Deckel etwa 5 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Champignons zufügen und bis zur gewünschten Sämigkeit (etwa 5 Min.) garen. Creme VEGA unterrühren. Das Curry mit der Currypaste sowie Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Erdnusskernen anrichten.



## VANILLECREME-DESSERT

### Zutaten:

400 ml Milch, 1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Gourmet Cremepudding Bourbon-Vanille, 200 g kalte Schlagsahne, ca. 300 g gemischtes Beerenobst, etwa 3 Cookies

### Zubereitung:

Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und 1 Minute kräftigiterrühren. Cremepudding 3 Minuten stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Pudding unter Rühren erkalten lassen (so bildet sich keine Haut). Schlagsahne steif schlagen und unter den Pudding rühren.

Beerenobst waschen, putzen und klein schneiden. Vanillecreme in Gläser füllen und mit Obst anrichten. Cookies halbieren und das Dessert damit verzieren



Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net](http://www.bad-aachen.net)!