

Der Zeitplan für Ihr "Fein vegetarisch"-Menü

Am Vortag

1. Salatsoße zubereiten und kalt stellen.
2. Teig für die Pastete kneten und abgedeckt kalt stellen.
3. Pasteten-Füllung vorbereiten und abgedeckt kalt stellen.
4. Paprikasoße für die Pastete zubereiten. Abdecken und kalt stellen.
5. Schokopudding kochen und in Gläser oder Tassen füllen. Kalt stellen.
6. Cranberry-Soße zubereiten. Kalt stellen.

3 Stunden vorher

Pastete backofenfertig vorbereiten.

Kurz vorher

1. Für den Aperitif die Gläser mit Zuckerrand in den Tiefkühler geben.
2. Die gefüllte Pastete in den Ofen schieben.
3. Für den Salat Honigkuchen rösten.
Salatblätter zurechtmachen.
Pistazien hacken. Salat mit der Soße auf Tellern anrichten.
4. Den Aperitif anrichten.

Nach der Vorspeise

Soße für die Pastete erwärmen.