



Das erotische Menü von „Corti“

BRATAPFEL IN VANILLESAUCE

1 Kartoffel
100 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Milch
1 Ei
100 g Vanille
100 g Zucker

Die Kartoffel in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Sahne, die Milch und das Ei in einer kleinen Pfanne mit Vanille und Zucker kochen lassen. Die Kartoffel in die Sauce geben und mit Sahne übergießen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

OMELETTEN MIT LIEBSTÖCKL

1 Ei
100 g Sahne
100 g Butter
100 g Mehl
100 g Zucker

Das Ei in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Sahne, die Milch und das Ei in einer kleinen Pfanne mit Vanille und Zucker kochen lassen. Die Kartoffel in die Sauce geben und mit Sahne übergießen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

KÜRBISSUPPE MIT MUSCHELN

100 g Kürbis
100 g Sahne
100 g Butter
100 g Mehl
100 g Zucker

Die Kürbissuppe in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Sahne, die Milch und das Ei in einer kleinen Pfanne mit Vanille und Zucker kochen lassen. Die Kartoffel in die Sauce geben und mit Sahne übergießen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

SCAMPI AUF SAFRANREIS

100 g Scampi
100 g Reis
100 g Sahne
100 g Butter
100 g Mehl
100 g Zucker

Die Scampi in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Sahne, die Milch und das Ei in einer kleinen Pfanne mit Vanille und Zucker kochen lassen. Die Kartoffel in die Sauce geben und mit Sahne übergießen. Mit Zucker und Salz abschmecken.