

# Speisekarte

## Hauptgericht

### *Schweinefilet im Speckmantel*

#### *Zutaten:*

- 2 Schweinefilets
- 200 g Bacon
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

#### *Zubereitung:*

1. Filets mit Rosmarin und Knoblauch einreiben, würzen.
2. Mit Bacon umwickeln, in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 160 °C 20 Minuten garen.

## Dessert

### *Zimtsterne-Eis*

#### *Zutaten:*

- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 100 g Zimtsterne (zerbröselt)
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb

#### *Zubereitung:*

1. Milch und Sahne erhitzen, Zimtsterne darin ziehen lassen.
2. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, heiße Milchmischung langsam einrühren.
3. In der Eismaschine oder im Gefrierfach gefrieren lassen.