



Fingerfood

Jeanette Marquis

Käsestangen

Zutaten für ca. 20 Stück:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
½ Glas Pesto
200 g geriebener Käse
etwas Milch oder Sahne oder Eigelb zum bestreichen

Zubereitung:

Backofen auf 220° vorheizen. Blätterteigplatte mit Pesto bestreichen, auf die Hälfte den Käse streuen. Die andere Hälfte der Platte über die erste legen und etwas fest drücken. Platte halbieren und dann mit einem Rädchen oder Messer in 2 cm breite Streifen schneiden und etwas gegeneinander verdrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Milch, Eigelb oder Sahne dünn bepinseln und in ca. 15 Minuten fertig backen. Etwas abkühlen lassen und sofort servieren.

TIPP: Wer wirklich viele dieser Stangen benötigt, nimmt zwei Rollen Blätterteig und macht so gleich die doppelte Menge!

Qualitätsmerkmale Blätterteig: Ein Blick auf die Zutatenliste lohnt sich! In den meisten industriellen Teigen, egal ob Frischteige oder TK Ware ist das preiswerte Palmöl verarbeitet. Guter Blätterteig sollte Butter als Bestandteil haben!

Qualitätsmerkmale Pesto: Wer es nicht selber machen möchte, der sollte Pesto kaufen mit folgenden Zutaten in der Liste: Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne, Pecorino oder Parmesan.

Laugengrissini

Zutaten für 30 Stück:

1 Packung TK-Laugenbrezeln a 10 Stück

Zubereitung:

Laugenbrezeln auf Backpapier auftauen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Jetzt von den aufgetauten Brezeln vorsichtig die „Ärmchen“ lösen und entknoten. An den Stellen vom „Bauch“ trennen, wo die Ärmchen angedrückt waren. Jetzt sind es drei Teile. Die Ärmchen haben schon die richtige Länge und Dicke, den Bauch nun vorsichtig durch rollen zwischen den Händen auf dieselbe Länge und Dicke bringen. Notfalls die Hände leicht mit Mehl bestäuben. Laugengrissini mit dem Hagelsalz bestreuen und in ca. 10-15 Minuten knusprig backen.



Spundekäs´ im Gläschen mit Rohkost

Zutaten für ca. 15-20 Gläschen:

200 g Frischkäse
500 g Quark 40%
50 g flüssige Butter
1 Schalotte fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe zerdrückt
1 TL Salz
1 TL gemahlener Pfeffer
1 TL Paprikapulver rosenscharf
Schnittlauchröllchen für die Deko
1 Bio-Salatgurke
4 Bio-Karotten
2 Bio-Paprika rot

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Butter mit dem Stabmixer in einer Schüssel durchmischen, bis keine Zwiebelstückchen mehr sichtbar sind. Dann langsam die Butter untermixen. In einen Spritzbeutel füllen und in Gläschen portionieren. Kalt stellen. Für die Rohkoststicks die Gurke waschen und in ca. 7 cm lange Stäbchen schneiden. Karotten schälen, ebenfalls in Stäbchen schneiden, Paprika waschen und auch in Streifen schneiden.

Kurz vor dem Servieren in jedes Gläschen je eine Gurke, Karotte und Paprika stecken, mit Schnittlauchröllchen dekorieren und anrichten. Lässt sich gut am Vortag vorbereiten!

TIPP: Dazu passen auch die Laugengrissini!

Lachsrolle

Zutaten für ca. 20 Stück

¼ l Milch
80 g Mehl
3 Eier der Größe L
2 EL neutrales Speiseöl
½ TL Salz

Füllung:

300 g Meerrettichfrischkäse
200-300 g geräucherter Lachs
1 Bund Dill

Deko:

1 Bio-Zitrone
Cocktailspießchen

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen und das Eigelb mit den übrigen Zutaten verrühren. Eischnee unterheben und alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Gleichmäßig verstreichen und in ca. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für die Füllung den Frischkäse auf der Platte verteilen und mit dem Lachs auslegen. 2 Stängel Dill zur Seite legen, restlichen Dill von den Stielen zupfen und über die Platte verstreuen. Von der langen Seite her fest aufrollen und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag in Scheiben schneiden, Cocktailspießchen durchstecken und mit ¼ Zitronenscheibe und Dillspitzen garnieren.



Pizzastreifen

Zutaten für ca. 25 Stück

1 Fladenbrot
1 Tube Tomatenmark
200 g Salami
300 g gekochter Schinken
500 g geriebener Käse
200 g Champignons
200 g rote Paprika
2 Becher Schlagsahne
Pfeffer, Salz italienische Pizzakräuter

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Salami und Schinken würfeln. Champignons und Paprika klein schneiden. Sahne schlagen und alle Zutaten vermischen und abschmecken. Fladenbrot halbieren, Tomatenmark aufstreichen und mit der Masse dick belegen. Im Ofen knusprig backen. Etwas abkühlen lassen und in Streifen schneiden, nach Bedarf noch mit Pizzagewürz bestreuen.

Ofentortilla

Zutaten für ein Blech:

1 kg festkochende Kartoffeln
10 Eier
250 ml Sahne
2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe
1 große rote Paprika
1 grüne Chili
etwas Olivenöl zum anbraten
Salz und Pfeffer
für die Deko Cocktailspießchen und Manzanilla Oliven

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen (oder Frühkartoffeln gut schrubben) und in Scheiben schneiden. In 10-15 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Zwiebeln, und Paprika würfeln, in etwas Olivenöl mit der zerdrückten Knoblauchzehe anbraten.

Sahne und Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer und klein gehackter Chili würzen.

Backblech einfetten oder mit einer Dauerbackfolie auslegen. Die Kartoffeln mit der Zwiebel-Paprika-Mischung auf das Blech schichten und mit der Eiermasse gleichmäßig übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen, bis das Ei komplett gestockt ist.

Auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden. Mit einer Olive garnieren und auf Cocktailspießchen stecken.

Am Vortag backen!



Süße Frischkäsenester

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
100 g Frischkäse
3 EL Zucker
1 Eigelb
Frische Früchte nach Wahl (kleine Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren)
etwas Milch oder Sahne oder Eigelb
4 EL Puderzucker
Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

Backofen auf 220° vorheizen. Frischkäse mit Eigelb und Zucker vermischen. Blätterteigplatte an der langen Seite in 1,5cm breite Streifen schneiden. Streifen etwas gegeneinander verdrehen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu einem Nest legen. In die Mitte einen EL Frischkäsecreme geben, Früchte darauf setzen, mit Milch, Eigelb oder Sahne dünn bepinseln und in ca. 15 Minuten fertig backen. Aus Puderzucker und Zitrone einen Guss rühren und Nester damit bestreichen. Etwas trocknen lassen und servieren.

TIPP: Als süßer Snack eignet sich auch immer frisches Obst! Mundgerecht geschnitten und hübsch angerichtet oder auf Spießchen gesteckt!