

Fingerfood-Türmchen

Noch eine Idee für einen hübschen Appetithappen oder für Fingerfood, zum Beispiel beim Fernsehen...

Zutaten

(Für vier bis sechs Personen)

- 12 sehr dünne Scheiben Vollkornbrot (am liebsten rechteckige Scheiben, zum Beispiel Pumpernickel)
- Senf zum Bestreichen (auch Chili- oder Tomatencreme)
- 9 nicht ganz so dünne Scheiben Bergkäse (oder mittelalter Gouda)
- ca. 12 Scheiben Bauchspeck (ebenfalls hauchdünn)
- Kräuter zum dekorieren (Liebstöckel oder Petersilie)



Zubereitung

- Jeweils vier bis sechs der Brotscheiben mit Senf (oder im Wechsel mit Chili- oder Tomatencreme) bestreichen, jeweils eine Käsescheibe auflegen, aufeinanderstapeln und zuoberst eine von außen, leere Brotscheibe betten.
- Jeden dieser Brotstapel mit einem scharfen Messer zuerst längs in drei bis vier gleiche Streifen schneiden, diese dann in je drei Würfel schneiden. Jeden Würfel in ein bis zwei Speckstreifen wickeln.
- Nebeneinander auf ein Blech setzen und bei 200 Grad (Heißluft/ 220 Grad Ober-&Unterhitze) im Ofen backen, bis nach ca. 10 bis 15 Minuten der Speck knusprig geworden ist.
- Die Brottürmchen auf eine Platte setzen, darauf abgezupfte Blätter von Petersilie (oder Liebstöckel) geben und mit Zahnstocher zum Nehmen hineinstecken. Solange sie noch heiß sind, servieren und verspeisen.
- Ein feiner Happen und ein köstlicher Leckerbissen, den man mit einem Biss in den Mund schieben kann.
- Getränk: Einen weißgekelterten Spätburgunder vielleicht, es passt aber auch ein Pils