

Fix aus der Hand

Egal, ob Sie Freunde zur fröhlichen Faschingsfeier einladen oder in netter Runde einen Fernsehabend planen – »Fingerfood« begeistert alle.



Crêpes-Rolls mit Räucherlachs

40 Min.



1. Eier, Eigelb, Sahne, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren und etwas salzen. In einer beschichteten Pfanne in heißem Öl nacheinander acht dünne Crêpes backen und warm stellen.
2. Gurke schälen, putzen und fein würfeln. Radieschen waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch und Rucola waschen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Rucola grob hacken.
3. Gurke, Radieschen, Schnittlauch und Rucola mit Crème fraîche und

Senf verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken.

4. Crêpes mit der Gemüsecreme bestreichen und mit den Räucherlachscheiben belegen. Crêpes aufrollen, in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden und mit Holzspießchen fixieren.

5. Die Crêpes-Rolls nach Belieben mit frischen Kräutern und Radieschen auf Tellern oder einer großen Platte servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Crêpes

2 Eier, 1 Eigelb
je 125 ml Sahne und Milch
120 g Mehl, Salz, Öl

Für die Füllung

1/2 kleine Salatgurke
5 Radieschen
1 Bund Schnittlauch
50 g Rucola (Rauke)
250 g Crème fraîche
2 EL Löwensenf medium
Salz, Zucker
200 g Räucherlachs
in Scheiben

Pro Portion: 2450 kJ/588 kcal

Ciabatta-Ricotta-Häppchen



Mit Pfiff

Zutaten für 24 Stück

Für das Brot

300 g Mehl
1/2 TL Salz
1/2 Würfel Hefe (21 g)
50 ml Olivenöl
2 EL Basilikum, tiefgekühlt

Für die Ricotta-Creme

je 1 kleine rote und gelbe Paprikaschote
Olivenöl zum Bestreichen
1 Dose Thunfisch (185 g)
250 g Ricotta, z.B. Finetta von Galbani
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer
Basilikumblättchen zum Garnieren

Mit diesen selbst gebackenen Broten und einer raffinierten Ricottacreme holen Sie sich auch ein leckeres Stück Italien nach Hause.

1. Mehl und Salz mischen. Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen, Öl und 1 EL Basilikum dazugeben. Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Teig nochmals durchkneten, zu 2 schmalen Ciabatta-Broten formen und auf

ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Brote mit Öl bestreichen und weitere 15 Minuten gehen lassen.

3. Thunfisch abtropfen lassen. Mit Ricotta, Paprikawürfeln und restlichem Basilikum verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Ciabatta im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175°C) ca. 30 Minuten backen. Die Brote abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Thunfisch-Ricotta-Creme bestreichen. Mit frischen Basilikumblättchen und Paprikawürfeln garnieren.

Pro Portion: 418 kJ/100 kcal

Gefüllte Kräuter-Käse-Bags

1. Putenschnitzel in feine Streifen schneiden. Aus Öl, Salz, Pfeffer und Chilipulver eine Marinade rühren. Thymian- und Rosmarin-zweige zufügen. Die Putenstreifen hineingeben und 30 Minuten darin ziehen lassen (marinieren).

2. Inzwischen die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, die Zwiebel schälen. Beides würfeln. Den Käse eben-

falls würfeln. Kresse vom Beet schneiden.

3. Pitataschen kurz aufbacken, Thymian und Rosmarin aus der Marinade entfernen. Putenstreifen in einer Pfanne rundherum goldbraun braten und mit den übrigen Zutaten in die Pitataschen füllen.

4. Für die Sauce Joghurt und Crème fraîche verrühren. Knoblauch schälen, fein hacken und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über die Pita-Füllung geben.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Putenschnitzel
2 EL Öl, Salz
Pfeffer, Chilipulver
je 1 Zweig Thymian
und Rosmarin
1 kleine Salatgurke
2 Tomaten, 1 rote Zwiebel
200 g herzhafter Schnitt-
käse, z.B. Leerdammer
1 Beet Kresse
4 Pitataschen (kleine
Brottaschen)

Für die Joghurt-Sauce

200 g Joghurt
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Extra
scharf

Pro Portion: 2626 kJ/628 kcal



Zum Knabbern: Basilico-Sticks

Zutaten für ca. 40 Sticks

1. 1 Beutel Mondamin Pizza-Teig mit 100 ml lauwarmem Wasser und 4 EL aromatischem Öl (z.B. Mazola Basilico) mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einem Messer in lange Streifen schneiden.

3. Die Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Umluft: 200 °C) in 10–12 Minuten hellbraun backen.



Alle »Picknicker« werden begeistert sein. Auch die herzhaft gefüllten Bags können direkt aus der Hand gegessen werden.



Lauch- und Pizzaschnecken

Ofen
frisch

Zutaten für 2 × 12 Stück

2 Beutel Mondamin
Pizza-Teig

Für die Lauchschnecken

1 Stange Lauch
1 kleine Zwiebel
2 EL Keimöl
Salz, Pfeffer, 1 EL Kümmel
50 g Schafskäse (Feta)
1 Eigelb

Für die Pizzaschnecken

1 rote Paprikaschote
1 kleine Zucchini
2 EL Keimöl
1 Knoblauchzehe, Pfeffer
1 EL getrocknete »Italienische Kräuter«
50 g Pecorino Käse
1 Eigelb

1. Für die Lauchschnecken Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, klein würfeln und mit den Lauchstreifen in heißem Öl kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. 1 Beutel Pizza-Teig mit 1/8 l (125 ml) lauwarmem Wasser verkneten. Kümmel unterkneten. Teig zu einem Rechteck (ca. 20 × 30 cm) ausrollen. Das Gemüse darauf verteilen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden und darüber streuen.
3. Die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen und in 1–2 cm breite Stücke schneiden. Die

Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

4. Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Teigschnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25–30 Minuten backen.

5. Für die Pizzaschnecken Paprikaschote halbieren, entkernen und waschen. Zucchini putzen und waschen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl andünsten. Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Das Gemüse mit Pfeffer abschmecken.

6. 1 Beutel Mondamin Pizza-Teig ebenfalls mit 1/8 l (125 ml) lauwarmem Wasser verkneten. Dabei die Kräuter unterkneten. Den Teig zu einem Rechteck (ca. 20 × 30 cm) ausrollen. Pecorino Käse fein reiben. Das Gemüse auf der Teigplatte verteilen und den Käse darüber streuen.

7. Die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen und in 1–2 cm breite Stücke schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

8. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren, Teigschnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25–30 Minuten backen.

Gut dazu: Salat mit Champignons.

