



Silvester-Snack-Board

... mit 2022 Brötchen-Mix

Einkaufsliste

Für 4-6 Personen

Hefeteig-Grundrezept:

- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 450 g Mehl
- 50 ml + 1 TL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

2022-Brötchen

- 2 EL Mohn
- 2 EL Sesam
- 2 EL ger. Parmesan
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Haferflocken
- Nach Belieben Kerne, zum Beispiel
Sonnenblumenkerne

Kräuter-Schnecken

- 50 g weiche Butter
- 10 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 3 EL gehackte Petersilie
- 2 EL geackter Basilikum
- Nach Belieben eine Knoblauchzehe
- 70 g ger. Gouda
- 40 g ger. Parmesan

So wird's gemacht

Grundteig

Hefe, Honig und lauwarmes Wasser verrühren. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, 50 ml Olivenöl und 1 TL Salz hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit etwas Olivenöl einreiben, abdecken und an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen.

Für die 2022-Brötchen:

3x 120 g und 1x 135 g Teig abwiegen. Für die Zahl 2 die Teigteile in jeweils 8x15 g schwere Stücke teilen. Für die Zahl 0 in 9x15 g schwere Stücke teilen. Unter der Hand zu Bällchen formen, die Oberfläche sollte keine Risse mehr enthalten und glatt sein. Zu Zahlen auf einem Backpapier aneinander legen. 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen derweil auf 200 °C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch vermischen. Zunächst zwei Bällchen je Zahl bepinseln und mit Mohn bestreuen. Dann die nächsten zwei Bällchen bepinseln und mit Sesam bestreuen, so fortfahren bis alles bunt bestreut ist. Nicht alles auf einmal bepinseln, dann bleibt Mohn etc. auch auf den anderen Brötchen kleben. Im Backofen 25-30 Minuten goldbraun backen.

Hinweis: Bei der angegebenen Menge bleibt Teig übrig, der zu den Schnecken weiterverarbeitet wird. Wer nur das Brot machen möchte, sollte den Teig einmal abwiegen und dann 33 gleich große Bällchen formen.

Für die Schnecken:

Weiche Butter und Salz in eine Schale geben, Olivenöl hinzugeben. Kräuter fein hacken und ebenfalls hinzugeben. Nach Belieben Knoblauch hacken und die Masse geben. Alles gut verrühren. Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Buttermasse komplett einstreichen. Mit dem Gouda und Parmesan bestreuen. Den Käse leicht in den Teig drücken. Teig der Länge nach einrollen und in Schnecken teilen. 15-20 Minuten ruhen lassen. Mit der restlichen Eimilch bepinseln und im Backofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

Weiter auf Seite 2



Seite 2 | Silvester-Snack-Board

Ofenpaprika-Feta-Dip

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Paprika in grobe Stücke schneiden und in eine Ofenform geben. Zwiebel in Ringe schneiden und zur Paprika legen. Mit 20 ml Olivenöl beträufeln und Pfeffer und Thymian darüber geben. Im Backofen 20-30 Minuten backen bis die Paprika weich ist und die Zwiebelringe gut geröstet sind. Masse in ein hohes Gefäß geben. Das restliche Olivenöl und den Feta dazugeben und alles pürieren bis die Masse weich und gebunden ist.

Ofenpaprika-Feta-Dip

- 1 rote Paprika
- 1/2 rote Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Thymian
- 100 g Feta

Curry-Joghurt-Dip

- 100 g Naturjoghurt
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 1/2 TL Senf
- 3 EL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- 1/2 TL Salz

Süßkartoffel-Salat

- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Msp. Cumin
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 100 g Mais (aus der Dose)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL gehackte Petersilie
- Nach Belieben: frischen Spinat oder Salatmix

Curry-Joghurt-Dip

Joghurt und Tomatenmark in eine Schüssel geben und verrühren. Honig hinzugeben und gut verquirlen, sodass der Honig komplett aufgelöst ist. Zum Schluss, Senf, Curry, Kurkuma und Salz hinzugeben. Verrühren und abschmecken.

Süßkartoffel-Salat

Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffel sowie Zwiebel scharf anbraten. Gewürze und Kräuter (außer Petersilie) hinzugeben, gut verrühren. Hitze herunterstellen und bei kleiner Hitze 10-15 Minuten garen. Zum Schluss den Mais und die Petersilie untergeben. Abkühlen lassen oder lauwarm gemeinsam mit Spinat oder Salatmix servieren.

Weiter auf Seite 3



Seite 3 I Silvester-Snack-Board

Grundteig Quiche und Handpies

Mehl, Salz, Butter, 1 EL Joghurt und fein geriebenen Parmesan vermengen und gut verkneten. Sollte der Teig zu krümelig sein, etwas mehr Joghurt hinzugeben. Er sollte sich gut ausrollen lassen. Etwa die Hälfte des Teigs auf 6 Muffinförmchen verteilen und kühl stellen. Den restlichen Teig auf bemehlter Arbeitfläche ausrollen und 12 ca. 8 cm große Kreise ausstechen. (Wenn mehr, mehr ausstechen)

Spinat-Feta-Handpies

Spinat und Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Spinat hinzugeben und blanchieren. Pfeffern. Etwas abkühlen lassen, Feta zerbröseln hinzugeben und die Masse auf einen Teigkreis setzen, mit einem zweiten Teigkreis bedecken, die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Eigelb und Milch verquirlen und die Handpies bepinseln. Mit dem Parmesan bestreuen und bei 180 °C Umluft 15 Minuten goldbraun backen.

Brokkoli-Cheddar-Mini-Quiches

Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebel in Ringe schneiden, anschwitzen. Brokkoli in kleine, feine Stücke schneiden und hinzugeben. Kurz anbraten, mit der Sahne ablöschen, kurz köcheln lassen und mit 1 TL Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Milch verquirlen und die Brokkolimasse und Käse verrühren. Masse auf die Förmchen verteilen. Bei 180 °C Umluft 20 Minuten backen.

Brokkoli-Cheddar-Dip

Einen Esslöffel Butter in einen Topf geben, schmelzen. Brokkoli in feine Stücke schneiden und hinzugeben, anbraten. Restliche Butter hinzugeben, schmelzen lassen. Mehl unter Rühren hinzugeben, Masse leicht bräunen. Nun die Milch hinzugeben und weiter rühren. Zum Schluss den geriebenen Cheddar hinzugeben und in der Masse schmelzen lassen. Die Masse mit der Sahne nach Belieben verdünnen und mit den Gewürzen abschmecken.

Weiter auf Seite 4

Grundteig Quiche und Handpies

- 250 g Mehl
- 2 TL Salz
- 130 g Butter
- 1-2 EL Joghurt
- 50 g ger. Parmesan

Spinat-Feta-Handpies (6 Stück)

- 100 g frischen Spinat
- 1 kleine Zwiebel
- 20 ml Olivenöl
- 50 g Feta
- 1 TL Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 20 g ger. Parmesan

Brokkoli-Cheddar-Mini-Quiches (6-8 Stück)

- 1 EL Butter
- 150 g Brokkoli
- 1/2 rote Zwiebel
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 70 g ger. Cheddar
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver

Brokkoli-Cheddar-Dip

- 50 g Butter
- 1 TL Mehl
- 50 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 150 g Cheddar
- 100 g Brokkoli



Seite 3 I Silvester-Snack-Board

Tomate-Basilikum-Dip

Olivenöl in einen Topf geben und Zwiebel sowie Knoblauch in kleine Stücke schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Ahornsirup oder Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzugeben und kurz anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen und verrühren. Tomaten fein hacken und hinzugeben. Mit den Kräutern verrühren, abschmecken und kalt stellen.

Tomate-Basilikum-Dip

- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Wasser
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Oregano
- 2 EL frischen Basilikum
- 10 Kirschtomaten

Kräuter-Falafel-Bällchen

- 400 g verzehrfertige Kichererbsen (abgetropft)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 2 TL Salz 1 TL Chiliflocken
- Saft ½ Zitrone
- 50 g Mehl
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL frischen Basilikum
- 2 EL Sesam

Gurken-Röllchen

- 1 Gurke
- 50 g Quark
- 1 TL Joghurt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1-2 Karotten oder Räucherlachs

Außerdem

- Weintrauben nach Belieben
- 3-5 Käsesorten nach Wahl
- Paprika, Karotten und Gurke nach Belieben

Falafel

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kichererbsen scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben. Die Hälfte der Gewürze hinzugeben und alles 4-5 Minuten weiter anbraten. Alles gemeinsam grob pürieren, kann noch Stücke haben. Petersilie und Basilikum fein hacken und mit den Gewürzen hinzugeben. Mehl unterheben, Masse wird klebrig sein. Hände mit Olivenöl einreiben und ca. 1 EL der Masse jeweils zu Bällchen formen. In Sesam leicht wälzen und auf ein Blech mit Backpapier geben. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20-30 Minuten backen.

Gurken-Snacks

Die Gurke schälen und mit dem Gemüeschäler in lange Streifen schälen. Die Streifen leicht überlappen auf eine Folie legen und mit einem Zewa abtupfen. Quark, Creme Fraiche, Petersilie, Salz, Paprikapulver in eine Schüssel geben und verrühren. Auf die Gurkenstreifen geben. Entweder mit dem Lachs belegen oder Karotten schälen und auch mit dem Gemüeschäler in feine Streifen schälen, auflegen. Gurken vorsichtig einrollen. Kalt stellen. In Stücke schneiden und auf einen Teller legen.

Für das Board alle Gerichte anfertigen. Auf einem Brett verschiedenen große Schalen vorbereiten und in der Mitte Platz für die Brötchen lassen. Die Schalen vor dem Servieren mit den Dips etc. füllen. Die Quiches hinzugeben. Den Käse in Scheiben und/oder Stücke schneiden und in die Zwischenräume legen. Weintrauben oder anderes Gemüse ebenfalls in die Zwischenräume legen. Zum Schluss das warme Brot in der Mitte anrichten und die Platte servieren.