



Weihnachts-Snack-Board

... mit Tannenbaumbrot und Albondigas

So wird's gemacht

Einkaufsliste

Für 4-6 Personen

Tannenbaumbrot

- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 450 g Mehl
- 150 g Käse (Gouda oder Cheddar)
- 50 + 50 ml Olivenöl
- 2 TL Salz
- 50 g weiche Butter
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Petersilie
- 50 g ger. Parmesan

Mediterraner Kichererbsen-Salat:

- 400 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Basilikum

Basilikum-Feta-Dip

- 100 g Feta
- ½ Knoblauchzehe
- 200 g Speisequark (20 %)
- 30 ml Olivenöl
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 handvoll Basilikum
- 1 Saft 1/2 Zitrone

Tannenbaumbrot

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.

Käse in dünne Würfel schneiden. O

Petersilie mit 50 ml Olivenöl, 50 g Butter, Knoblauch und 1/2 TL Salz verrühren.

Sobald der Teig gut aufgegangen ist, den Teig in etwa 16 Teile teilen. Jeweils rund rollen, platt drücken und eine Mulde eindrücken, in die Mulde ein Stückchen Käse geben. Die Enden und Seiten überklappen und sehr gut andrücken, sodass die Mulde verschlossen ist. Mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, sodass die Form eines Tannenbaums entsteht. Mit der Olivenöl-Butter-Petersilie-Masse bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen. Parmesan reiben und das Brot bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 15-20 Minuten goldbraun backen. (Je nach Größe etwas kürzer oder länger)

Kichererbsen-Salat

Zunächst die Kichererbsen in Olivenöl schräg anbraten. Paprikapulver, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut rösten. Derweil Zwiebel, Knoblauch und Paprika fein würfeln und in eine Schale geben. Die Kichererbsen dazu geben. Die Kräuter hacken und ebenfalls dazugeben. Nochmals etwas Olivenöl hinzugeben und alles gut vermengen, Bestenfalls über Nacht ziehen lassen.

Basilikum-Feta-Dip

Für den Dip den Feta mit dem Basilikum fein pürieren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut verrühren. Abschmecken und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Weiter auf Seite 2



Weihnachts-Snack-Board

Seite 2



Veggie-Albondigas:

- 100 g rote Linsen (getrocknet)
+ 100 g Haferflocken (Oder für die Fleischversion 250 g Hackfleisch)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 rote Paprika
- 1 Möhre
- 50 g Knollensellerie
- 2 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getr. Majoran
- 1 TL getr. Petersilie
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Mehl

Für die Ofen-Tomatensauce:

- 400 g Tomaten aus der Dose
- 50 ml Olivenöl
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 1-2 Zweige Thymian
- 1 TL braunen Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 EL frische Petersilie
- 1 TL getr. Oregano
- 1 TL getr. Rosmarin
- 2 EL Tomatenmark

Veggie-Albondigas:

Für die Albondigas die Linsen weich kochen, mit Haferflocken mischen und pürieren. Das Gemüse fein hacken und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Die Masse (oder das Fleisch) und die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermengen und nach eigenem Geschmack abschmecken. Aus der Masse Bällchen formen. In Mehl wälzen.

In einer beschichteten Pfanne von allen Seiten anbraten und auskühlen lassen.

Derweil die Tomatensauce vorbereiten. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch hacken. Alle Zutaten für die Tomatensauce in eine Ofenform geben, verrühren und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Vor dem Servieren die Bällchen in die heiße Tomatensauce geben und kurz erwärmen. Bitte erst vor dem Servieren in die Sauce geben und nicht mehr zu lange erhitzen, da die Bällchen sonst weiter quellen.

Weiter auf Seite 3



Weihnachts-Snack-Board

Seite 3

Cranberry-Chili-Dip

- 1 rote Zwiebel
- 60 g Cranberries
- 1 Chilischote
- 200 g Frischkäse
- 50 ml Creme Fraiche
- 20 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer Quark
- Kräuter nach Belieben

Snack-Kranz

- 8-10 Zweige Rosmarin
- 80 g Trüffel-Salami
- Käse nach Blieben

Gezuckerte Cranberries

- 100 g Cranberries
- 50 g Zucker
- 1 TL Honig
- 1 Msp. Zimt
- 40 ml Wasser
- Zucker zum Wälzen (nach Belieben)

Fächerkartoffeln

- 300 g Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 60 g Butter
- 40 ml Olivenöl
- Ca. 1 TL Meersalz
- 2 TL gehackte Petersilie
- Nach Belieben 2 EL ger. Parmesan

Cranberry-Chili-Dip

Für den Dip die Cranberry kurz in Olivenöl anschwitzen. In ein hohes Gefäß geben und grob pürieren. Chili fein hacken und mit den restlichen Zutaten hinzugeben. Abschmecken und abgedeckt ziehen lassen.

Snack-Kranz

Die Rosmarinzweige zu einem Kranz auf einen Teller legen (Frühstückstellergröße) Eine Salamischeibe einrollen und eine zweite an das offene Ende anlegen, die nächste Scheibe wieder überlappend anlegen. So fortfahren bis die Form einer Rose entstanden ist. Vorsichtig auf den Kranz legen. Daneben Käsescheiben oder -Würfel sowie gezuckerte Cranberries platzieren.

Gezuckerte Cranberries

Zucker, Honig und Wasser zum Kochen bringen bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Cranberries gut waschen und mit der Zuckermasse übergießen. Auf einem Rost abtropfen und abkühlen lassen. Nun die Cranberries in Zucker wälzen und trocknen lassen. So naschen oder zur Dekoration verwenden.

Fächerkartoffeln

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Zunächst die Kartoffeln waschen, nicht schälen. Kartoffel auf einen großen Esslöffel legen, sodass unten eine Art Rand entsteht. Kartoffel bis zum Widerstand des Löffels einschneiden, nicht durchschneiden. Fortfahren mit allen Kartoffeln. Weiche Butter mit gehacktem Knoblauch sowie den Kräutern, Olivenöl und Salz vermengen. Masse schmelzen und über die Kartoffeln geben. Kartoffeln 20-40 Minuten je nach Größe im Ofen goldbraun rösten. Zum Schluss nach Belieben den Parmesan über die Kartoffeln geben und nochmal kurz rösten.



Weihnachts-Snack-Board

Seite 4

Seite 4 I Weihnachts-Snack-Board

Süßkartoffel Türmchen

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eine kleine Muffinform (6 Mulden) mit etwas Öl einfetten. Butter, Olivenöl und gehackten Knoblauch und Zwiebelringe kurz in eine Pfanne geben und anschwitzen. Süßkartoffeln in dünne Scheiben schneiden und mit der Masse sowie Parmesan und den Kräutern vermengen. 4-6 Scheiben Süßkartoffeln in eine Muffinform geben und 20-30 Minuten backen.

Herzhafte Plätzchen

Parmesan reiben. Mehl, Kräuter, Butter, Tomatenmark, Salz, Pfeffer krümelig verkneten, so viel Creme Fraiche hinzugeben, dass es ein gut knetbarer Teig ist. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig ausrollen (ca. 5 mm dick), Sterne o.ä. ausstechen und 5-6 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen.

Burrata mit Nusscrunch

Nüsse gemeinsam mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und anrösten. Herdplatte ausstellen. Die Gewürze und Kräuter hinzugeben und alles gut vermengen. Burrata auf dem Nusscrunch anrichten.

Für das Board alle Gerichte anfertigen. Auf einem Brett verschieden große Schalen vorbereiten und in der Mitte Platz für das Brot lassen. Die Schalen vor dem Servieren mit den Dips etc. füllen. Die Albondigas hinzugeben. Den Käse in Scheiben schneiden und in die Zwischenräume legen. Gezuckerte Cranberries und die Plätzchen ebenfalls in die Zwischenräume legen. Zum Schluss das warme Brot in der Mitte anrichten und die Platte servieren.

Tipps

Einen Tag vorher können alle Dips und der Salat vorbereitet werden. Die Kartoffeln können am Tag selbst zubereitet werden. Das Brot kann eingefroren werden. Zum Aufbacken (antauen lassen) mit etwas Wasser bepinseln und bei 160 °C Umluft 5-10 Minuten aufbacken.

Süßkartoffel-Türmchen

- 30 g Butter
- 30 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Süßkartoffeln
- 1 TL Salz
- 2 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 EL Petersilie
- 1 EL ger. Käse

Herzhafte Plätzchen

- 30 g ger. Parmesan
- 200 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Thymian
- 100 g Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 EL Creme Fraiche

Burrata mit Nusscrunch

- 2 Burrata
- 20 ml Olivenöl
- 30 g Mandelblätter
- 30 g gehackte Haselnüsse
- 30 g gehackte Pistazien
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL braunen Zucker
- 1 EL Petersilie