Silvester-Fingerfood-Ideen

Mit Caesar-Bowls, Pizza-Dip-Gurken und Feta-Bonbons

Mehr Rezepte gibt's auf **knusperstuebchen.net**

So wird's gemacht

Die Saucen können bereits am Vortag vorbereitet und kühl gelagert werden:

Pizza-Dip:
Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und cremig pürieren. Alternativ kann der Dip auch in einer Küchenmaschine vorbereitet werden. Den Dip nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schale geben und abgedeckt kühl stellen.

Fruchtiger Curry-Dip:
Ananas oder Mango in Stücke schneiden. Zwiebel hacken. Obst, Zwiebel und die restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Caesar-Dip:
Joghurt, Milch, Olivenöl, Knoblauch und Soja-Sauce in eine Schüssel geben und cremig verrühren. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weiter auf Seite 2

Einkaufsliste

Für ca. 6–10 Personen
Für die Saucen:
Pizza-Dip:

- 200 g Frischkäse
- 10 ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1–2 TL Oregano
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt

Fruchtiger Curry Dip:

- 150 g Ananas oder Mangostückchen
- 1 kleine rote Zwiebel Zwiebel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver
- 20 ml Ahornsirup
- 1 TL Petersilie
- 150 g Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Caesar-Dip:

- 150 g Joghurt
- 50 ml Milch
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzen, gemahlenen Pfeffer
- 70 g fein geriebener Parmesan

Weiter auf Seite 2

Das Knusperstübchen

Mehr Rezepte gibt's auf **knusperstuebchen.net**

So wird's gemacht

Creme-Fraiche Kräuter Dip:
Creme Fraiche, fein gehackte Zwiebel, Sahne, Petersilie, Basilikum und Knoblauch verrühren. Zum Schluss Salz und Pfeffer hinzugeben und nach Belieben abschmecken.

Käse-Dip:
Butter in einen Topf geben und erhitzen, wenn sie leicht braun wird, das Mehl hinzugeben, verrühren. Mit Milch ablöschen und verrühren. Auf mittlere Stufe herunterstellen. Cheddar hinzugeben und schmelzen lassen. Gewürze hinzugeben und abschmecken. Sauce vor dem Servieren nochmals langsam erhitzen.

Feta-Bonbons:
Aus Mehl, Joghurt, Backpulver, 1 TL Oregano und Salz einen Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflächedünn zu einem Rechteckt ausrollen. Den Teig in ca. 2–3 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat ein kleines Stückchen Feta legen. Den Teig überklappen, sodass der Feta mit Teig bedeckt ist, die Enden jeweils andrücken und zusammendrücken, sodass die Bonbons entstehen. Eigelb und Milch verquirlen, die Bonbons damit einpinseln. Parmesan und etwas Oregano mischen und die Bonbons bestreuen. Bei 180 °C Umluft etwa 10–15 Minuten goldbraun backen.

Weiter auf Seite 3

Einkaufsliste

Für die Saucen:
Creme-Fraiche Kräuter Dip:

- 250 g Creme Fraiche
- 1 kleine, fein gehackte Zwiebel
- 50 ml Sahne
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Basilikum
- 1⁄2 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Cheddar-Dip:

- 30 g Butter
- 10 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 g Cheddar
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Feta-Bonbons:

- 150 g Mehl
- 130 g Naturjoghurt
- 1/4 TL Backpulver
- 1–2 TL Oregano
- 1/2 TL Salz
- 100 g Feta
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 2 EL geriebener Parmesan

Weiter auf Seite 3

Das Knusperstübchen

So wird's gemacht

Für die Lasagne-Röllchen:

Bolognese-Sauce vorbereiten: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch hinzugeben und scharf anbraten. Fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben, gut verrühren und köcheln lassen, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Die Sauce darf aber nicht zu flüssig werden. Abschmecken und beiseite stellen.

Für die einfach Bechamel Butter in einen Topf geben und erhitzen, wenn sie leicht braun wird, das Mehl hinzugeben, verrühren. Mit Milch ablöschen und verrühren. Auf mittlere Stufe herunterstellen. Parmesan hinzugeben und schmelzen lassen. Abschmecken und abgedeckt beiseite stellen. Lasagneplatten bissfest in sprudelndem Wasser kochen. Wasser abgießen und die Platten mit etwas Olivenöl beträufeln, sodass sie nicht zusammen kleben. Der Länge nach halbieren. Jede Platte mit etwas Bechamel,geriebenem Käse und Bolognese einstreichen, der Länge nach einrollen. Die restliche Bechamel auf 12 Muffinformen verteilen und die Lasagneröllchen in die Form mit der offenen Seite nach oben stellen. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Mac & Cheese Bites:
Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Nudeln bissfest kochen. Butter schmelzen, kleine, fein gehackte Zwiebel hinzugeben und anschwitzen. Mehl einrühren. Verrühren bis das Mehl leicht gebräunt ist.
Gemüsebrühe und Milch mischen und in die Masse geben, gut verrühren. Köcheln lassen. 100 g Cheddar hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz umrühren.
Muffin-Förmchen fetten. Makkaroni abgießen und in die Sauce geben. Kurz umrühren und die Masse löffelweise in die Muffin-Förmchen geben. Für 10 Minuten backen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Toast fein bröseln und ebenfalls über die Nudeln streuen. Nochmals backen bis der Käse geschmolzen ist. Kurz ruhen lassen und vorsichtig mit dem Messer rundumherum aus der Form lösen. Heiß oder kalt servieren.

Weiter auf Seite 4

Einkaufsliste

Für 12 Lasagne-Rollen:

Einfache Bolognese:

- 50 ml Olivenöl
- 150 g (vegetarisches) Hack
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL brauner Zucker
- 200 g Tomaten aus der Dose
- 2 EL Tomnatenmark
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Oregano
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Einfache Bechamel:

- 30 g Butter
- 10 g Mehl
- 150 ml Milch
- 50 g geriebener Käse (z. B. Parmesan)

Außerdem:

- 6 Lasagneplatten
- 1 EL Olivenöl
- 200 g geriebener Käse

Mac-Cheese-Bites:

- 300 g kleine Nudeln
- 20 g Butter
- 10 g Mehl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Salz
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 150 g Cheddar
- Schwarzen Pfeffer nach Belieben
- 1 Vollkorntoast, getoastet

Weiter auf Seite 4

DAS KNUSPERSTÜBCHEN

So wird's gemacht

Für die Caesar-Bowls:
Tortillas vierteln, sodass vier Dreiecke entstehen. Diese kurz im Backofen oder der Mikrowelle erwärmen, sodass sie weich werden. Jeweils in eine Muffinmulde drücken und die Seiten so überklappen, dass ein Nest entsteht. Mit Olivenöl bepinseln. Bei 180 °C Umluft 10 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.
Toast fein würfeln und mit etwas Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Auch ein Backblech geben und ausbreiten und im Backofen 10 Minuten bei 180 °C Umluft knusprig backen.
Den Salat sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Mit dem Dip und etwas Parmesan verrühren. Salat auf die Schälchen verteilen. Die Tomaten vierteln und auf den Salat geben. Mit den Croutons servieren.

Für die Gemüsetaschen:
Olivenöl mit Gewürzen, Kräutern und Knoblauch vermengen. Möhren und Paprika in Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben, Olivenöl-Masse darüber gießen, vermengen und ziehen lassen.
Blätterteig in 8 Quadrate schneiden. 1 Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Quadrate einpinseln. Etwas Creme Fraiche glatt rühren und 1 TL je Quadrat in die Mitte geben. Etwas Feta auf das Creme Fraiche geben. Das Gemüse längs, von einem Ende zum anderen Ende des Blätterteigs, auflegen und die anderen beiden Enden des Blätterteigquadrates überklappen, andrücken und auf das Backpapier legen.
Mit dem restlichen Eigelb bepinseln nach Belieben mit Kräutern oder auch Parmesan bestreuen.
Bei 180 °C 15-20 Minuten goldbraun backen.

Für die Flammkuchen-Häppchen:
Blumenkohl in Röschen teilen und jeweils in dickere Scheiben schneiden. Kartoffeln ebenfalls in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Etwas Creme Fraiche auf jedem Stück verteilen, mit Käse bestreuen und zum Schluss die Schinkenwürfel oder alternativ Frühlingszwiebeln fein gehackt darauf verteilen. im Backofen bei 170 °C 15–20 Minuten backen.

Mehr Rezepte gibt's auf **knusperstuebchen.net**

Einkaufsliste

Caesar-Bowls – 12 Stück
- 3 Weizentortillas
- 2 kleine Romana-Salate (ca.300 g)
- 100 ml Caesar-Dip
- 12 Kirschtomaten
- 1 Scheibe Vollkorntoast
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- 100 g geriebenen Parmesan

Gemüse-Taschen:
- 1 Rolle Blätterteig oder 4 Scheiben TK Blätterteig
- 6–8 Möhren (je nach Größe)
- 1 rote Paprika
- 150 g Feta oder anderen Käse
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 ml Creme Fraiche
- 50 ml Olivenöl
- 2 kleine Thymianzweige
- 1 TL Oregano
- Salz & Pfeffer
- 1 Egelb
- 2 EL Milch

Blumenkohl und Kartoffel Flammkuchen:
- 1/2 Blumekohl
- 4 Kartoffeln
- 100 g Schinkenwürfel oder Frühlingszwiebeln
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g geriebener Cheddar

Weiter auf Seite 5

DAS KNUSPERSTÜBCHEN

So wird's gemacht

Tomate-Mozzarella-Bällchen-Spieße:
Für die Linsenbällchen Zwiebel fein hacken und im Olivenöl scharf anbraten. Die Linsen parallel bissfest kochen. Linsen und Zwiebel in eine Schüssel geben, Haferflocken hinzugeben. Die Masse grob pürieren und gut vermengen. Senf, Tomatenmark und die Gewürze und Kräuter hinzugeben und die Masse gut verrühren. Zehn Minuten ziehen lassen. Hände mit etwas Olivenöl einreiben. Aus der Masse etwa 20–24 kleine Bällchen formen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Bällchen von allen Seiten anbraten.
Abkühlen lassen.
Tomaten und Mozzarellabällchen halbieren. Angefangen mit dem Mozzarella, dann Tomate, Basilikumblatt und Linsenbällchen aufspießen. Wer möchte kann alternativ Hackbällchen braten.

Gurken-Röllchen:
Gurke mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Der Länge nach mit etwas Dip einstreichen, Gemüsestreifen auf das eine Ende des Gurkenstreifens legen und der Länge nach einrollen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Gurken-Scheiben:
Gurke schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Dip in einen Spritzbeutel mit Kronentülle geben. Wer der Dip zu flüssig ist, etwas Frischkäse einrühren. Masse auf die Gurkenscheiben spritzen und mit etwas Oregano bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Mehr Rezepte gibt's auf **knusperstuebchen.net**

Einkaufsliste

Tomate-Mozzarella-Bällchen-Spieße:

- 100 g rote Linsen (getrocknet)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 3 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Haferflocken
- 1 TL getr. Majoran
- 1 TL Oregano
- 1 TL getr. Petersilie
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Salz & Pfeffer
- 30 ml Olivenöl
- 10–12 Kirschtomaten
- 10–12 Mozzarellabällchen
- Basilikumblätter

Gurken-Röllchen:

- 1 Gurke
- 1 rote Paprika
- 2 Möhren
- 3 EL Creme-Fraiche-Dip

Gurken-Scheiben:

- 1 Gurke
- 100 g Pizza-Dip
- 1 TL Oregano

Das Knusperstübchen