



Silvester-Snacks

alle Rezepte auf mehreren Seiten!

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Käse-Kräuter-Knoten:

1. Teig vorbereiten: Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca. 8–10 Minuten von Hand oder 5 Minuten mit der Küchenmaschine). Masse mit etwas Olivenöl einreiben.
2. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Füllung herstellen: Weiche Butter mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Salz und den Kräutern zu einer streichfähigen Masse verrühren. Käse reiben und bereitstellen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rechteckig ausrollen (ca. 40 × 30 cm). Mit der Kräuter-Butter gleichmäßig bestreichen. Geriebenen Käse darüber streuen.
5. Teig längs einmal zusammenklappen, sodass die Füllung innen liegt. Den Teigstreifen in 2–3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen leicht eindrehen (Spirale) und dann entweder als Knoten formen oder zu Zahlen Formen legen.
6. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Käse bestreuen
7. 20–25 Minuten goldbraun backen, bis die Käse-Kruste leicht knusprig ist. Mit etwas Kräuterbutter nach dem Backen streichen



Einkaufsliste

Für die Kräuter-Käse-Knoten

Für den Teig:

- 450 g Weizenmehl
- 7 g Trockenhefe (oder 21 g frische Hefe)
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 150 g sehr weiche Butter
- 30 ml Olivenöl
- 3 EL gehackte Petersilie (frisch oder TK)
- 1 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst
- 100 g geriebener würziger Käse (z. B. Emmentaler, Gouda, Cheddar)
- 60 g geriebener Parmesan



So wird's gemacht

1. Rote Beete im Ofen garen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Beete schälen und in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer und optional Kräutern mischen. Auf einem Blech ca. 30 Minuten garen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen.

2. Rote-Beete-Häppchen vorbereiten

Crème fraîche cremig rühren. Crème fraîche mit etwas Zitronenschale und Honig verfeinern. Rote-Beete-Scheiben auf einer Platte auslegen. Käse in kleine Dreiecke schneiden. Jeweils Crème fraîche und Käse darauf geben. Kühl stellen. Vor dem Servieren: Geröstete Walnüsse oder Pistazien hacken und drüber streuen für Crunch.

3. Hummus zubereiten

Kichererbsen mit etwas Olivenöl, Paprikapulver und Pfeffer anbraten. Alle Zutaten in einen Mixer geben. Fein pürieren, ggf. etwas Wasser zugeben bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Abschmecken und kalt stellen.

4. Whipped Feta

Alle Zutaten in einen Mixer geben und cremig pürieren. Abschmecken. In eine Schale füllen und kalt stellen.

5. Joghurt-Kräuter-Butter-Dip

Butter cremig aufschlagen. Kräuter fein hacken und unterrühren. Mit dem Joghurt glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

6. Spinat-Gorgonzola-Dip

Spinat waschen. In Olivenöl mit etwas gehackten Knoblauch anbraten und zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben, gut ausdrücken und grob hacken. Beiseitestellen. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mehl einrühren und 1–2 Minuten sanft anschwitzen, es soll nicht bräunen. Milch nach und nach unter ständigem Rühren zugießen, damit keine Klümpchen entstehen. Kurz aufkochen lassen, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht. Frischkäse einrühren, dann den Gorgonzola in Stücke dazugeben. Bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den vorbereiteten Spinat in die Sauce geben und kurz erhitzen. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren, bis der Dip samtig und homogen ist. Falls nötig, noch einen Schuss Milch oder Sahne unterrühren. Noch einmal probieren, mit etwas Pfeffer oder Muskat abschmecken.



Einkaufsliste

Rote Beete aus dem Ofen (Basis)

- 3 Knollen Rote Beete oder 2 Süßkartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 Msp. Chili oder Piment d'espelette
- 1 TL Honig, 1 TL Thymian und Rosmarin

Rote-Beete-Häppchen

- Gegarte Rote-Beete-Scheiben
- 200 g Crème fraîche, Petersilie
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 TL Honig
- 100 g Gorgonzola oder milder Käse
- Geröstete Walnüsse oder Pistazien

Rote-Beete- oder Süßkartoffel-Hummus

- 1 Dose Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht)
- 150 g gegarte Rote Beete oder Süßkartoffel
- 1 EL Paprikapulver, 1 TL Pfeffer, 1 TL Salz, 1 Msp. Kreuzkümmel
- 2 EL Tahin, 1 Knoblauchzehe, Saft von ½ Zitrone
- 50 ml Olivenöl

Whipped Feta

- 200 g Feta
- 100 g Frischkäse oder Ricotta
- 2 EL Zitronensaft, 30 ml Olivenöl
- 1 TL Honig, 1 TL schwarzen Pfeffer

Joghurt-Kräuter-Butter-Dip

- 200 g griechischer Joghurt
- 50 g sehr weiche Butter
- 3 EL Petersilie, 1 TL Schnittlauch
- 1 TL Salz, 1 Msp. Pfeffer
- Zitronensaft

Spinat-Gorgonzola-Dip

- 30 g Butter + 30 g Mehl
- ca. 300 ml Milch
- 150 g Frischkäse
- 120–150 g Gorgonzola (am besten dolce)
- 200 g frischer Spinat
- 1 TL Paprikapulver
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz, Schwarzer Pfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1–2 EL Crème fraîche oder Sahne



So wird's gemacht

7. Möhren-„Lachs“-Sesam-Salat

Möhren mit einem Schäler in feine Streifen schneiden. Mit Olivenöl, Sojasauce und Sesam mischen. Bei 180 °C Umluft 10–15 Minuten im Ofen garen. Chili unterheben, abkühlen lassen.

8. Veggie Sausage Rolls

Paprika, Zwiebel, Karotte und Pilze würfeln. Das Gemüse in etwas Öl kräftig anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Haferflocken fein pürieren. Gemüse mit Linsen, Senf, Tomatenmark, Kräutern und Gewürzen mischen. Die Masse pürieren, Haferflocken hinzugeben und verrühren. Die Masse soll formbar sein. 10–15 Minuten stehen lassen, damit die Haferflocken quellen. Blätterteig ausrollen und längs halbieren. Die Masse jeweils als lange, gleichmäßige Rolle mittig auf den Teig setzen. Teigränder leicht anfeuchten, Teig über die Füllung klappen und gut andrücken. Mit der Naht nach unten legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Rollen damit einpinseln, mit Sesam bestreuen. In Stücke schneiden und auf ein Blech geben. Bei 180 °C ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.

9. Blätterteig-Körbchen backen

Blätterteig in Quadrate schneiden. Über umgedrehte Muffinform legen. Mit Parmesan bestreuen. Bei 180 °C etwa 10–15 Minuten goldbraun backen. Komplette auskühlen lassen.

10. Pasta-Caesar-Salat

Pasta kochen und vollständig abkühlen lassen. Dressing aus Joghurt, Parmesan, Senf und Zitrone rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat hacken, Tomaten halbieren. Alles mischen und in Körbchen füllen. Mit Parmesan bestreuen

11. Tomato-Mozzarella-Gnocchi-Spieße

Gnocchi oder Farfalle kochen. Gnocchi oder Farfalle in Olivenöl mit den Gewürzen goldbraun anbraten. Würzen und abkühlen lassen. Kirschtomaten kurz marinieren in Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano. Farfalle oder Gnocchi abwechselnd mit halbierten Tomaten und Mozzarella aufspießen.

12. Spicy Tomatensuppe

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Paprika hinzugeben und anbraten. Tomaten aus der Dose, Tomatenmark und Kräuter sowie Brühe dazugeben. In eine Ofenform geben und bei 180 °C Umluft 30 Minuten backen. Die Masse pürieren. Sahne zugeben und abschmecken. Sollte die Masse zu fest sein, etwas Wasser hinzugeben. Mit Olivenöl, Balsamico und etwas Creme Fraiche servieren.



Einkaufsliste

Möhren-„Lachs“-Sesam-Salat (vegan)

- 3–4 große Möhren
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Sojasauce, 2 EL Sesam
- Chili nach Geschmack

Veggie Sausage Rolls

- 1 Rolle Blätterteig
- 200 g gekochte Linsen
- 1 Paprika, 1 Karotte, 1 Zwiebel
- 3 Champignons
- 4 EL Haferflocken
- 3 EL Senf, 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Majoran, 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer nach Belieben
- 1 Eigelb + 2 EL Milch
- 2 EL Sesam

Blätterteig-Körbchen

- 1 Rolle Blätterteig
- Nach Belieben etwas geriebenen Parmesan

Pasta-Caesar-Salat

- 250 g Farfalle oder kurze Pasta
- 1 Römersalat
- 150 g Joghurt
- 100 g geriebenen Parmesan
- 1 TL Senf, 1 TL Zitronensaft, 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 10 Kirschtomaten

Tomate-Mozzarella-Gnocchi-Spieße

- 100 g Gnocchi oder Farfalle
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver, 1 TL Oregano,
- 1 TL Salz, 1/2 TL schwarzen Pfeffer
- Frischer Basilikum
- etwa 10 Kirschtomaten
- etwa 10 Mini-Mozzarella

Spicy Tomatensuppe

- 400 ml Tomaten aus der Dose
- 50 ml Olivenöl
- 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 EL brauner Zucker
- 1/2 TL Piment d'espelette oder Chili
- 1 EL Paprikapulver
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Oregano