

LACHS-STERNE

ZUTATEN

250 g	Lachs, geräuchert
3 EL	Crème fraîche
½	Zwiebel
1 Zweig	Dill
1 Zweig	Peterlig
	Pfeffer
	Kräutersalz
1 EL	Zitronensaft
1 dl	Rahm, geschlagen
1 kleines	Toastbrot
Einige	Zitronenscheiben, Kapern, Kräuter und/oder Zwiebeln zur Dekoration

ZUBEREITUNG:

Lachs, Crème fraîche, Zwiebel und Kräuter im Cutter pürieren. Zitronensaft beigeben, würzen und den Schlagrahm unterheben.

Aus dem Toastbrot einen grossen Stern ausstechen. Nach Belieben im Backofen kurz toasten. Mit einem Esslöffel oder dem Spritzsack den Toaststern mit der Masse belegen und verstreichen.

Nach Belieben dekorieren.



MINIPASTETLI

ZUTATEN

40	Minipastetli
100 g	Lauch
50 g	schwarze Oliven (entsteint)
50 g	Grüne Oliven (entsteint)
1 EL	Raps- oder Olivenöl
¼ TL	Paprika
wenig	Pfeffer
200 g	Hüttenkäse

ZUBEREITUNG:

Die Minipastetli nach Angaben auf der Verpackung aufbacken, auf dem Gitter auskühlen lassen. Lauch in Stücke schneiden und mit den Oliven, dem Öl und den Gewürzen in den Cutter geben und klein hacken.

Den Hüttenkäse mit der Masse vermengen und mit einem kleinen Löffel in die Pastetli füllen.



SPECKMUFFINS

ZUTATEN

100 g	rezepter Tilsiter in Stücken
120 g	Speckwürfeli
1 EL	Thymian
2 dl	Milch
5 EL	Rapsöl
1	Ei
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz

ZUBEREITUNG:

Den Tilsiter, die Speckwürfeli und den Thymian im Cutter hacken, die Masse in eine Schüssel geben.

Die Milch, das Rapsöl und das Ei im Cutter aufschlagen.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und zusammen mit der Käse-Speckmasse unter die Flüssigkeit heben, in die 12 eingefetteten Muffinförmli abfüllen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.



MINI-HUMMUS-SANDWICHES

ZUTATEN

100 g	rohe Randen
1 Dose	Kichererbsen
1 EL	Sesampaste
1	Knoblauch
1 EL	Limettensaft
¼ TL	Kreuzkümmel, gemahlen
	Salz
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
1 Packung	Crackers

ZUBEREITUNG:

Randen rüsten und in grobe Stücke schneiden, in den Cutter geben. Die Kichererbsen gut abtropfen lassen und zusammen mit der Sesampaste, dem Knoblauch, dem Limettensaft, dem Kreuzkümmel, dem Salz und dem Pfeffer ebenfalls in den Cutter geben. Cuttern, bis eine feine Masse entsteht.

Cracker mit der Unterseite nach oben auslegen. Die Masse mit einem Teelöffel auf den Crackers verteilen. Mit dem zweiten Cracker andrücken, so dass die Füllung an den Rand gedrückt wird.

Den Schnittlauch klein schneiden und die Crackers darin rollen, so dass dieser an der Masse haften bleibt.

Die Mini-Sandwiches vor dem Genuss ca. 30 Minuten kühl stellen.



FRISCHKÄSEKUGELN IM MÄNTELCHEN

ZUTATEN

200 g	Frischkäse
100 g	Champignons
1 TL	Majoran
	Salz
	Pfeffer
20 g	Baumnüsse
3 Scheiben	Bratspeck
5	Dörraprikosen
1 EL	Schnittlauch, frisch
	Salzstängeli

ZUBEREITUNG:

Den Bratspeck knusprig braten, abkühlen lassen. Champignons kurz anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, abkühlen lassen und im Cutter hacken, den Majoran und den Frischkäse dazugeben, vermengen.

Baumnüsse, Dörraprikosen und Bratspeck im Cutter klein hacken, in einen flachen Teller geben. Aus der Frischkäsemasse baumnussgrosse Kugeln formen und in der Panade wälzen, bis diese rundherum ummantelt sind. Bis zum Genuss kühl stellen, vor dem Servieren ein Salzstängeli in die Kugel stecken.



APERRO-NESTLI MIT BIRNEN, ROQUEFORT UND SPECK

ZUTATEN

TEIG:

250 g	Mehl
1 TL	Salz
1,6 dl	Milch
15 g	Hefe
20 g	Butter, weich

FÜLLUNG:

2	Birnen
80 g	Roquefort
100 g	Frischkäse
	Pfeffer aus der Mühle
12 Tranchen	Bratspeck

ZUBEREITUNG:

Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen, in der Mitte eine Mulde formen. Milch leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen. Mit der Butter die Mulde geben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken, bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.

Teig rechteckig ca. 5 mm dick auswallen.

Füllung: Birne waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden, in den Cutter geben und fein pürieren, in eine Schüssel geben. Roquefort, Frischkäse begeben, mit Pfeffer und Muskat würzen, gut vermengen. Den Speck in kleine Stücke schneiden.

Den ausgewallten Teig mit der Füllung bestreichen, Rand freilassen. Mit dem Speck belegen. Den Teig satt einrollen, in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Warm servieren.



POULET-CEVAPCICI

ZUTATEN

300 g	Pouletfleisch, geschnetzelt
50 g	Zwiebel in Stücken
1	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer
50 g	Paniermehl
etwas	Bratbutter

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch, die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Gewürze in den Cutter geben und klein hacken.

Mit nassen Händen zu ca. 5 cm langen Würstchen formen. Im Paniermehl wenden und rundum goldbraun anbraten (ca. 8 Minuten). Dazu passt eine süß-saure Sauce oder Ketchup.

