

Partysnacks

VEGANE GERICHTE

SOMMERROLLEN MIT ERDNUSSSAUCE

FÜR 6 PORTIONEN

ZUTATEN

FÜR DIE SOMMERROLLEN:

6 REISPAPIERBLÄTTER
1 AVOCADO
1 GURKE
3 KLEINE KAROTTEN
1 MANGO
3 FRÜHLINGSZWIEBELN
1 HANDVOLL ROTKOHL (ROH)
6 RADIESCHEN

FÜR DIE ERDNUSSSAUCE:

4 EL UNGESÜSSTE
ERDNUSSBUTTER / ERDNUSSMUS
2 TL SOJASAUCE
1 GEPRESSTE KNOBLAUCHZEHE
3-4 EL WARMES WASSER
1/2 TL SRIRACHA

FÜR DEN SESAM TOFU:

250 G FESTER TOFU
1 TL SESAMÖL
1 EL SOJASAUCE
1 TL SESAMSAMEN



QUINOA-SALAT (VEGAN, GLUTENFREI)



ZUTATEN

1-2 TASSEN QUINOA* (GEKOCHT)
4 MÖHREN
1 ZUCCHINI
6 KIRSCHTOMATEN
½ TEELÖFFEL KREUZKÜMMEL/
CUMIN
1 SCHUSS LIMETTENSAFT
SALZ & PFEFFER
OPTIONAL: SESAMÖL*

1. Koche 1-2 Tassen Quinoa und stelle ihn beiseite
2. Wasche und schneide Möhren und Zucchini und brate beides mit etwas Öl in einer Pfanne an (beginne mit den Möhren, da diese eine längere Garzeit haben)
3. Schneide die Kirschtomaten in kleine Viertel
4. Vermische alles miteinander und würze mit Cumin, Limettensaft, Salz & Pfeffer
5. Gib optional noch etwas Sesamöl über deinen fertigen Quinoa Salat und genieße ihn warm oder kalt fertig!

TOMATE-MOZZARELLA

8 PORTIONEN



ZUTATEN

1 PCK. CHERRYTOMATE(N) ODER COCKTAILTOMATEN, NICHT ZU KLEINE
1 BECHER MOZZARELLA (MINIS)
1 BUND BASILIKUM, FRISCHES
ETWAS BALSAMICO
ETWAS OLIVENÖL
ETWAS PESTO, GRÜNES
ETWAS SALZ UND PFEFFER

1. In einer Schüssel Olivenöl, Balsamico und das grüne Pesto mit etwas Salz und Pfeffer verrühren.
2. Die Minimozzarellas abgießen und in die Schüssel geben, damit sie durchziehen können.
Immer wieder mal umrühren, damit die Minimozzarellas schön „eingelegt“ sind.
3. Die Tomaten waschen, eine kleine Haube abschneiden und mit einem Teelöffel aushöhlen.
4. Die Basilikumblätter abzupfen waschen und jeweils ein Blatt in eine Tomate schieben (am Besten ein Stück rausschauen lassen, das sieht schöner aus).
5. Nun je 1 Minimozzarella in eine Tomate mit Basilikumblatt schieben. Eventuell mit dem Teelöffel ein paar Tropfen von dem Öl-Balsamicogemisch über die Minimozzarellas in die Tomate träufeln.
6. Jetzt die „gefüllten“ Tomaten auf kleine Tellerchen geben oder alle auf eine Platte.

FLEISCHGERICHTE

WÜRSTCHEN IN BLÄTTERTEIG



6 PORTIONEN

ZUTATEN

1 ROLLE(N) BLÄTTERTEIG
6 WÜRSTCHEN
6 SCHEIBE/N CHEDDAR-
KÄSE

1. Blätterteig in 6 Quadrate schneiden und mit einer Scheibe Cheddar belegen.
2. Mit einem Würstchen einrollen und in kleine Happen schneiden.
3. Bei 220 °C für 15 Minuten backen.

MINI - PIZZASCHNECKEN AUS BLÄTTERTEIG

4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 PCK. BLÄTTERTEIG AUS DEM KÜHLREGAL (ROLLE)
1 PCK. FRISCHKÄSE (PIKANTE KRÄUTER)
4 SCHEIBE/N KOCHSCHINKEN
1 PCK. KÄSE, GERIEBENER

HIMBEER-TORTE MIT OMBRE-EFFEKT

SPRINGFORM 20 CM DURCHMESSER



ZUTATEN

FÜR DEN BISKUITTEIG:

100 G BUTTER

6 EIER

200 G ZUCKER

2 P. VANILLIN

260 G MEHL

2 TL BACKPULVER

Alles vermengen und in vier Böden teilen um einzeln aufzubacken.

FÜR DIE FÜLLUNG:

200 G TIEFGEKÜHLTE HIMBEEREN

250 G SPEISEQUARK

400 G KALTE SCHLAGSAHNE

2 PCK DR. OETKER HIMBEER-SAHNE-CREME

Alles vermengen und auf jeden Boden eine Schicht auftragen.