



FINGERFOOD FÜR SOMMERPARTYS

Grund- und Werkrealschule Villingendorf



FLAMMKUCHEN-SCHNECKEN




Zutaten

Für **16** Stück

1 Bund	Lauchzwiebeln
1 Pck. (à 260 g)	Flammkuchenteig (Kühlregal; z. B. Tante Fanny)
	Mehl
125 g	Schmand
	Pfeffer
100 g	Schinkenwürfel
1	Eigelb
	Backpapier

Zubereitung

35 Minuten

 ganz einfach

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Backblech mit Backpapier auslegen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Teig entrollen, das Backpapier abziehen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit Schmand bestreichen, dabei an einer Längsseite ca. 1 cm Rand lassen. Mit Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln und Schinkenwürfel darauf verteilen. Zum freien Rand hin eng aufrollen, in ca. 16 Scheiben schneiden.
3. Schnecken auf das Blech legen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Schnecken damit einstreichen. Im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen. Schmecken warm und kalt.



Zutaten

Für **30** Stück

- 8 Eier (Größe M)
- 125 g Schlagsahne
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g gegarte Hörnchennudeln (entspricht ca. 200g Rohgewicht)
- 100 g geriebener Cheddar
- Salz, Pfeffer
- Butter für die Form

GEBACKENE MAC-'N'-CHEESE-WÜRFEL

Zubereitung

20 Minuten

 ganz einfach

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Eier und Sahne verquirlen. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit Eiersahne, Nudeln, Käse, 1 TL Salz und etwas Pfeffer mischen. Eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Ø) gut fetten. Nudel-Mix hineingeben. Im heißen Ofen 30–40 Minuten garen. Herausnehmen, vorsichtig aus der Form lösen, abkühlen lassen und in 3–4 cm große Würfel schneiden.

MOZARELLA-SALAMI-SPIEBE




Zutaten

Für **4** Personen

1 Bund	Petersilie
2 Packungen (à 150 g)	Mini-Mozzarellakugeln
	Salz
	Pfeffer
1	rote Paprikaschote
24 Scheiben	Salami
4 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Baguettebrot
	rosa Beeren
12	Holzspieße

Zubereitung

15 Minuten

 ganz einfach

1. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Mozzarella in ein Sieb geben, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Petersilie wenden.
2. Paprika putzen, waschen und würfeln. Mozzarella, Paprika und Salami abwechselnd auf Holzspieße stecken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Brot darin ca. 3 Minuten unter Wenden rösten. Brot und Spieße anrichten und mit 2 EL Öl beträufeln und rosa Beeren bestreuen.

MINI-GURKEN-LACHS-RÖLLCHEN



Zutaten

Für **12** Röllchen

6 Scheiben	Sandwichtoast
2	Mini-Gurken (à ca. 120 g)
125 g	Räucherlachs in Scheiben
2-3 Stiel(e)	Dill
50 g	Sahne-Meerrettich
12	kleine Holzspieße

Zubereitung

20 Minuten

 ganz einfach

1. Toastbrot rösten und abkühlen lassen. Gurke waschen, trocken tupfen und der Länge nach mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Lachsscheiben in "gurkenbreite" Streifen schneiden.
2. Dill waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden.
3. 12 schöne Gurkenscheiben dünn mit Sahne-Meerrettich bestreichen und mit Lachs belegen. Aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. (Übrige Gurkenscheiben und Abschnitte anderweitig verwenden).
4. Aus den Toastscheiben jeweils 2 Taler (à 4-5 cm Ø) ausstechen. Gurken-Lachs-Röllchen auf den Toast-Talern anrichten. Mit Dill bestreuen und garnieren.



Zutaten




Für **16** Stück

4 Stiel/e	Petersilie
100 g	Cheddar und Gouda (Stück)
1 Pck.	XXL-Pizzateig (à 550 g; Kühlregal; z. B. von Tante Fanny)
	Mehl und Öl
1/2 Bund	Schnittlauch
250 g	Schmand
	Salz, Pfeffer
16	dünne Scheiben Katenschinken
1 Glas (à 370 ml)	Röstpaprika

KÄSEWAFFELN MIT DIP-DIP-HURRA

Zubereitung

40 Minuten

   ganz einfach

- 1.** Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken. Beide Käse grob reiben, mit Petersilie mischen. Teig entrollen und mit einem runden Ausstecher (6 cm Ø) ca. 24 Kreise ausstechen. Rest Teig verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. 8 weitere Kreise ausstechen. Käsemischung auf die Hälfte der Teigkreise verteilen. Mit übrigen Kreisen abdecken.
- 2.** Ein rechteckiges Waffeleisen (für belgische Waffeln) vorheizen und mit Öl ausstreichen. Je 4 Teigkreise darin portionsweise je 3–4 Minuten zu Waffeln backen. Dabei zwischendurch das Waffeleisen immer wieder leicht mit Öl ausstreichen.
- 3.** Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Mit Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsewaffeln mit Schinken, abgetropften Paprika und Dip anrichten.



Zutaten

Für **6** Personen

5 Zweig/e	Rosmarin
6 EL	Sonnenblumenöl
200 g	Popcornmais
60 g	Butter
2 EL	Puderzucker
4 EL	Karamellsoße
1 TL	Salz (Meersalz oder Alpensalz)

POPCORN (SÜß UND SALZIG)

Zubereitung

15 Minuten

 ganz einfach

1. Rosmarin waschen, trocken schütteln. Von zwei Zweigen die Nadeln abzupfen und klein hacken. 3 EL Öl, Salz und 2 Rosmarinzwige in einen großen Topf geben. 100 g Maiskörner hineingeben, Topfdeckel schließen. Topf auf die Herdplatte stellen und stark erhitzen.
2. Sobald die ersten Maiskörner anfangen aufzupoppen, auf mittlere Hitze reduzieren. Sobald nur noch wenige Maiskörner zu hören sind, den Topf von der Herdplatte nehmen und noch einen Moment mit geschlossenem Deckel ruhen lassen. Popcorn in eine große Schüssel füllen. Rosmarinzwige entfernen.
3. In einem kleinen Topf Butter schmelzen. Gehackten Rosmarin zufügen und verrühren. Butter über das Popcorn gießen und gut mischen. Mit übrigem Rosmarin garnieren.
4. Für das süße Popcorn 3 EL Öl in einen großen Topf geben. 100 g Maiskörner hineingeben, Topfdeckel schließen. Topf auf die Herdplatte stellen und stark erhitzen.
5. Sobald die ersten Maiskörner anfangen aufzupoppen, auf mittlere Hitze reduzieren. Sobald nur noch wenige Maiskörner zu hören sind, den Topf von der Herdplatte nehmen und noch einen Moment mit geschlossenem Deckel ruhen lassen. Popcorn in eine große Schüssel füllen. Mit Puderzucker bestäuben und gut mischen. Kurz vor dem servieren mit Karamellsoße beträufeln.