

## **Pflaumen in Speckmantel**

32 entsteinte Backpflaumen am Vortag in

etwas Sherry (Wein o. Apfelsaft) einlegen, später trocken tupfen

32 halbe Scheiben hauchdünnen Schinkenspeck

Jeweils eine Pflaume mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln und in einer Pfanne ohne Öl braten oder in die Mikrowelle 600 Watt ca. 5 Min.

\*\*\*

## **Fleischspieße mit Pflaumen**

Backpflaumen wie im oberen Rezept vorbereiten.

Schweine- o. Rinderfilet oder Hähnchenbrust würfeln, würzen und abwechselnd auf Schaschlikspieße (Zahnstocher) stecken und in der Pfanne von allen Seiten braten (o. grillen).

\*\*\*

## **Hamburgerchen**

1 kleine Zwiebel

400 g Hackfleisch

2 EL Semmelmehl

Salz, Pfeffer, Paprika

Zutaten verkneten, kleine Frikadellen formen und in Öl braten, anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

3 EL Creme fraiche mit

1 EL Senf verrühren.

Runde Cracker mit der Creme bestreichen, kleine Friseeblätter verteilen und Frikadellen darauf.

1 rote Zwiebel und Petersilie zum Garnieren

\*\*\*

## **Lachsröllchen mit Käsefüllung**

200 g Räucherlachs auf Frapan zu einem Rechteck legen, wobei die Scheiben sich überlappen

300 g Frischkäse

1 TL Senf

2 TL Zitronensaft

Dill und Pfeffer

Zutaten verrühren und die Masse auf den Lachs streichen

Von der langen Seite aufrollen und in Folie einschlagen.

Im Gefrierfach leicht anfrieren lassen.

Später in 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Toast oder Meterbrot servieren.

\*\*\*

## **Knoblauchbrot-Käsebrot**

8 Knoblauchzehen schälen und durchpressen

150 g Mozzarella abtropfen lassen und kleine Würfel schneiden

2 EL ger. Emmentaler

1 Bund Petersilie hacken

2 EL weiche Butter

1/2 TL Salz, Pfeffer und Muskat

Alle Zutaten verrühren, Meterbrotscheiben damit bestreichen und im

Backofen wenige Minuten überbacken.

\*\*\*

## **Athletenbrötchen**

200 g Hack oder Mett

1 Ei

Paniermehl

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Paprika, Senf

75 g Käse

1 Paprika in Würfeln

evtl. Mais aus der Dose

Zutaten vermengen, auf 2 aufgeschnittene Brötchen verteilen und im Backofen bei 170 Grad 10 - 15 Min garen.

\*\*\*

### **Bressot-Brötchen**

1 Zwiebel in etwas Fett andünsten

50 g Schinkenspeck

50 g gek. Schinken dazu geben

1 Knoblauchzehe schälen und durchpressen

1 Glas Pfifferlinge oder 1/2 Dose Pilze abtropfen lassen, zerkleinern, zugeben und abkühlen.

Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und

1 Paket Bressot hinzufügen.

Brötchenhälften damit bestreichen und bei 170 Grad 10 - 15 Min garen.

\*\*\*

### **Thunfischaufstrich**

1 Dose Thunfisch abtropfen lassen und mit

1 Paket Frischkäse

1 gewürfelte Zwiebel

50 - 100 g gereibene Nüsse verrühren.

Salz und Pfeffer zum Abschmecken verwenden.

\*\*\*

### **Forellenaufstrich**

3 geräucherte Forellen häuten, Gräten entfernen, in eine Rührschüssel geben und mit

250 g Frischkäse

50 g weiche Butter

1 EL Zitronensaft verrühren.

gehackte Kräuter, Pfeffer und Salz zum Abschmecken verwenden.

\*\*\*

### **Gemüse-Quark-Dip**

1 Möhre raspeln

1/2 Salatgurke halbieren, mit einem Löffel die Samen entfernen und fein würfeln

1 Paprika würfeln

1/2 Zwiebel würfeln

500 g Sahnequark

etwas Zitronensaft

Alle Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\*\*\*

### **Dip mit Zwiebelsuppenpulver**

200 g Sahnequark

200 ml Sahne

2 EL Zwiebelsuppenpulver

Alle Zutaten verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

\*\*\*

### **Tomaten-Mozzarella-Spieße**

3 TL Pesto

3 EL Essig (Himbeer- oder Weißweinessig)

6 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Alle Zutaten verrühren und 250 g Mozzarella (kleine Kugeln) darin über Nacht marinieren.

Kirschtomaten und Basilikumblätter waschen.

Abwechselnd auf einen Zahnstocher eine Tomate und eine Mozzarella-  
kugel (in einem Basilikumblatt gewickelt) stecken.

Die Spieße auf einer Platte anrichten und mit der übriggebliebenen Marinade überziehen.

Veränderung: zusätzlich Schinken dazwischen stecken

\*\*\*

### **Blätterteigrollen**

1 Paket Blätterteig kurz antauen lassen, mit Wasser bepinseln und mit gewürfeltem Schinken, geraspelttem Käse bestreuen.

Blätterteig aufrollen, in Scheiben schneiden und bei 200 Grad 10 Min backen.

Veränderung: mit Pesto bestreichen und mit Käse bestreuen

\*\*\*

### **Pikante Röstbrote**

8 Scheiben Meterbrot

Basilikumpesto

Brotscheiben mit jeweils 1 TL Pesto bestreichen und mit je 1 Scheibe Mozzarella belegen.

Im vorgeheizten Backofen 5 - 7 Min. überbacken.

\*\*\*

### **Party-Muffins (Quarkölteig)**

200 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Quark

70 ml Milch

5 EL Öl

1 TL Salz

Alle Zutaten verrühren, in Muffinformen geben und einen kleinen Rand drücken.

2 Paprika gewürfelt (rot und gelb)

1 kl. Zwiebel gewürfelt

1 Stange Porree fein geschnitten

Gemüse in etwas Öl 5 Min. dünsten.

Gemüsemenge halbieren und unter die eine Hälfte 50 g getrocknete Tomaten und unter die andere 100 g Schinken rühren.

Die Füllung auf den Teig verteilen.

300 g Schmand

1 Ei

100 g Käse

1 TL Paprika (süß)

1 TL Paprika (scharf)

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten verrühren und den Guss über die Füllung verteilen.

Muffins abbacken (170 Grad, 15 - 20 Min.) und warm oder kalt servieren.

\*\*\*