

Rezept: Party-Fingerfood

Gefüllte Feta-Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 Gramm Fetakäse
- 4 Stück große Tomaten
- 200 Gramm Magertopfen
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Stück Zwiebel

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, halbieren und aushöhlen. Magertopfen mit dem Feta und dem Tomatenmark cremig rühren.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
3. Alles unter die Fetacreme heben und mit etwas Salz und frischem Pfeffer abschmecken.
4. Masse in die ausgehöhlten Tomaten verteilen. Die gefüllten Tomaten mit kleinen Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Asiatischer-Fingerfood Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Kopf Salat
- 1 Dose Erdnüsse, geröstet und gesalzen (Erdnüsse gemahlen)
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 10 EL Chilisauce, süße
- 1 Dose Zwiebel(n), geröstete
- 2 Bund Nudeln (Reisnudeln)

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in leicht gesalzenem Wasser abkochen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die gemahlene Erdnüsse mit der Chilisause und etwas von dem Hähnchenkochwasser mischen, bis es sämig ist und vom Löffel abtropft. Den Salat waschen und die einzelnen Blätter ausbrechen und abtropfen lassen.

Die Reismudeln 3 Min. kochen und abschrecken.

Zum Verzehr nimmt man ein Salatblatt, gibt ein paar Fleischwürfel, einige Reismudeln und etwas von den gerösteten Zwiebeln darauf und träufelt zum Schluss etwas von der Erdnussmasse darüber.

Thunfisch- Panini

Zutaten für 12 Stück:

8 Scheiben Toastbrot

1 Becher Sauerrahm

1 Dose Thunfisch Natur

Kapern

Schwarze Oliven

Salz, Pfeffer, Currymischung und Chillipulver

Zitronensaft

Zubereitung:

Toastbrotsscheiben entrinden und vierteln.

Kapern und Oliven klein hacken und mit dem Sauerrahm vermischen. Thunfisch abtropfen lassen, unterheben und mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

Die Toaststecken mit der Thunfischcreme füllen und mit Olivenringen verzieren.