

Fingerfood leichtgemacht – drei beliebte Rezepte!

Frühlingsröllchen

Teig:

250g Mehl
1/8 l Wasser
50 g Butter
Salz

Füllung:

In Sojasauce gedünstetes Julienne Gemüse

Zubereitung:

Den Teig hauchdünn ausrollen, in fingerlange Quadrate einteilen, mit zirka einem Esslöffel Gemüse füllen, zwei gegenüberliegende Seiten einschlagen, das so entstandene Rechteck von einer kurzen Seite her aufrollen. In der Pfanne ausbacken.

Räuberkartoffeln

Pellkartoffeln
Gekochter Schinken
Käsescheiben
Schinkenspeck in Scheiben
Geriebener Käse

Zubereitung:

Die erkalteten, gepellten Kartoffeln der Länge nach halbieren, mit gekochtem Schinken und Käse füllen. Anschließend mit Schinkenspeck umwickeln. In eine Auflaufform setzen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Bei 160°C kurz überbacken.

Anmerkung: Lange, schmale Kartoffeln eignen sich besonders, sie können warm, lauwarm und kalt serviert werden.

Pikante Gemüsewaffeln mit Kräuterdipp

½ Stange Porree
1 bis 2 Möhren
2 mittelgroße Kartoffeln
125 g Butter
4 Eier
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1/8 l Milch
1/8 l Wasser
Salz, Pfeffer
125 g ger. Emmentaler

Zubereitung:

Den Porree in feine Ringe schneiden, Möhren und Kartoffeln raspeln. Die Butter schaumig rühren, die Eier mit dem Mehl unterheben. Milch und Wasser dazu, würzen und den Käse unterheben.

Den Teig im Waffeleisen backen.

Dazu kann ein Kräuterdipp gereicht werden.