

Snacks / Toast



Einige Sachen aus dieser Rezeptsammlung kann man gut als Snack reichen - das habe ich jeweils unter "Tip" vermerkt. Diese Sachen sind jedoch meist etwas zeitaufwendiger, als die beiden nachfolgenden Anregungen:



Käsespieße (Rezept für 4 Personen)



500 g Emmentaler und/oder Maasdammer, Leerdammer
blaue und weiße Trauben

Käse in Würfel schneiden, Käsewürfel abwechselnd mit je einer Traube auf Spieße stecken.

Alternativ:

Käsewürfel und Trauben auf einem Teller anrichten; Zahnstocher oder kleine Gabeln für die Gäste bereitlegen, damit sie sich bedienen können.

Tip:

Sowas reicht man, wenn man nicht viel Zeit hat und die Gäste vermutlich schon gegessen haben!



Radieschen und Rettich (Rezept für 4 Personen)



2 Bund Radieschen
1 Bund Rettich
1 Kopfsalat
Salz, Pfeffer

Radieschen halbieren, Rettich in dünne Scheiben schneiden.
Beides salzen und ca. 30 Minuten "schwitzen lassen".

Kopfsalat zerteilen, Blätter auf einer Platte anrichten.
Radieschen und Rettich darauf verteilen, vor dem Servieren leicht pfeffern.

Tip:

Das macht sich prima im Sommer - es ist frisch und man hat etwas zu Knabbern! Als "Beilage" kann man sehr schön Laugenbrezeln reichen.



Schnitzel-Toast *(Rezept für 4 Personen)*



4 Scheiben Toastbrot
40 g Butter
1 Eßlöffel eingelegter, grüner Pfeffer
4 dicke Scheiben kalter Schweinebraten à ca. 100 g
4 Tomaten à ca. 100 g
1 kleine Dose geschnittene Champignons
100 g Blauschimmelkäse

Tomaten in kleine Würfel schneiden.
Champignons zerkleinern.
Käse kleinschneiden.

Toast rösten, mit Butter bestreichen, Pfefferkörner darüber verteilen.
Fleischscheiben darauf legen.
Tomaten- und Champignonwürfel ebenfalls auf den Toasts verteilen.
Käse darüber streuen.
Alles im vorgeheizten Backofen oder im Tischgrill solange überbacken, bis der Käse verlaufen ist.

Tip:

Dieser Snack ist schnell gemacht und schmeckt - wenn man "Hungrige" abfüttern will, muß man allerdings zwei Scheiben pro Person rechnen !