

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCH

FINGERFOOD VOM FEINSTEN

LECKERE HÄPPCHEN



TOPFGUCKER

Fingerfood vom Feinsten

Leckere Häppchen begeistern Gäste immer – Caterer machen vor, wie's geht

Leichte Kleinigkeiten, von denen jeder gern auch mal eine mehr probiert: Das ist das Erfolgsrezept von versierten Caterern wie *event probat*, wenn es darum geht, Gäste kulinarisch glücklich zu machen – siehe auch *Feiern & Tagen* ab S. 32. „Fingerfood lädt dazu ein, sich an mehreren Delikatessen satt zu naschen – und das geht sogar bei Stehempfangen, weil sich die Köstlichkeiten unkompliziert mit der Hand essen lassen, daher der Name“, erklärt Inhaber Robert Gorski. Natürlich kredenzt sein Unternehmen auf Wunsch auch ganze Menüs, doch die modernen Häppchen sind eine lässige Alternative. Auch für zu Hause übrigens, daher stellt **BAD AACHEN** hier drei schnell zubereitete Rezepte für jeweils vier Personen vor.

WIRTHS PR EMPFIEHLT:

Marinierte Spieße

Zutaten: ½ Salatgurke, 250 g Mozzarella, 2 EL Olivenöl, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 8 Königs-Crevetten, 1 gelbe Paprikaschote, 1 kl. Avocado, ½ Zitrone (Saft), 8 Cocktailtomaten.
Marinade: 100 ml Olivenöl, 1 Zitrone (Saft), 1 rote Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3 EL gehackte, gemischte Kräuter.

Zubereitung: Gurke und Mozzarella in fingerdicke Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen, darin die Crevetten von jeder Seite 1 Minute lang braten. Paprika halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen, in acht Spalten schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Alle Zutaten abwechselnd auf 8 Spieße stecken. Zwiebel schälen und fein würfeln, mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und den Kräutern verrühren und über die Spieße träufeln. Die Spieße in der Marinade gut durchziehen lassen, dabei mehrmals wenden.

Hotdogs

Zutaten: 4 Hotdog-Brötchen, 100 g cremiger Schmelzkäse, einige Salatblätter, 4 Würstchen (z. B. Wiener, Frankfurter), Tomaten-Ketchup, 1 Zwiebel, 1 Tomate, 2 EL Mais (aus der Dose).

Zubereitung:

Brötchen längs aufschneiden, Schmelzkäse auf Unterteilen verteilen. Salatblätter säubern, trocknen, in Streifen schneiden und auf den Käse legen. Die Würstchen in heißem Wasser wärmen. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, kurz andünsten. Tomate würfeln. Brötchen mit den Würstchen belegen, mit Ketchup, Zwiebelringen, Tomatenwürfeln und Mais anrichten.



Vegetarische Burger

Zutaten: 125 g Knäckebrot, 275 ml Gemüse-Fond/-Brühe, 50 g getrocknete Tomaten, je ½ kl. Zwiebel, Knoblauchzehe und Chilischote, 2–3 Zweige Thymian, 2 TL italienische Kräuter, 1 Ei, etwas Sonnenblumenöl zum Braten.

Zubereitung: Knäckebrot zerkleinern, mit heißer Brühe übergießen. 20 Minuten ziehen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Chili säubern und fein würfeln. Getrocknete Tomaten fein hacken. Thymian kalt abbrausen, gut abtropfen lassen und die Blättchen abzupfen. Alle Zutaten mit der Knäckebrotmasse mischen. Jeweils einen vollen EL davon in heißes Öl geben und braun braten.

