

# Fingerfood für Festivals

Drei Ideen für den BAD AACHEN-Picknickwettbewerb bei den Kurpark Classix.

## GRÜNER KARTOFFELSALAT



### Zutaten:

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln, 150 ml Gemüsebrühe, 250 g Staudensellerie, 6 Frühlingszwiebeln, 1 Salatgurke, 1 Bund glatte Petersilie, 1 bis 2 Zweige Minze, 6 EL Olivenöl, Saft von einer Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und mit Deckel bei mittlerer Hitze in etwa 25 Minuten gar kochen. Brühe erhitzen. Kartoffeln abgießen, abtropfen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der heißen Gemüsebrühe übergießen. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden, dicke Stangen eventuell halbieren. Gurke schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Petersilie und Minze waschen, gut trocken tupfen und fein hacken. Das vorbereitete Gemüse zu den Kartoffeln geben. Olivenöl mit Zitronensaft verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Dressing vorsichtig mit dem Gemüse vermischen.

## FETA-OLIVEN-HAPPEN

### Zutaten:

60 g entsteinte, schwarze Oliven, 150 g Feta oder Schafskäse, 375 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant, 1 TL Salz, 100 ml Milch, 100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl, 150 g Crème légère, 1 Ei (Größe M), 50 g tiefgekühlte italienische Kräuter

### Zubereitung:

Oliven grob hacken. Feta in kleine Würfel schneiden. Backblech mit Papier belegen. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C. Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen.



Fotos & Rezepte: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Übrige Zutaten, außer Oliven und Feta, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Oliven und Feta kurz unterkneten. Den Teig mit zwei Esslöffeln in etwa 20 gleich großen Portionen auf das Blech geben. Die Teigstücke 15 Minuten ruhen lassen. Backen auf mittlerem Einschub für etwa 18 Minuten. Gebäck mithilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm servieren.

## VEGANE BURRITOS



### Zutaten:

etwa 500 g Kidneybohnen (Abtropfgewicht), 1 Zwiebel, 80 ml Olivenöl, 1 EL Limettensaft, gemahlener Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, 100 g Reis, z. B. Langkorn- oder Basmatireis, ½ Kopf Lollo bionda, 140 g Mais (Abtropfgewicht), 1 Zwiebel, 250 g veganes Hack, 12 kleine Cocktailtomaten, 1 kleine reife Avocado, 8 Tortillas (küchenfertig) Ø etwa 20 cm, 250 g Creme VEGA Gartenkräuter, 1 TL Limettensaft, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Kidneybohnen in einem Sieb mit Wasser abspülen. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Bohnen darin etwa 5 Minuten dünsten. Anschließend mit dem restlichen Öl pürieren, mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken, abkühlen lassen.

Reis nach Packungsanleitung garen und abkühlen lassen. Salatblätter putzen, vorsichtig waschen, abtropfen lassen und etwas kleiner schneiden. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf oder in einer Pfanne erhitzen. Hackalternative und Zwiebelwürfel darin unter Rühren anbraten, dabei die Klümpchen zerteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Creme VEGA, Olivenöl und Limettensaft miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer abschmecken. Dip in ein Schälchen füllen und beiseitestellen.

Tomaten waschen und vierteln. Avocado längs halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in kleine Würfel schneiden. Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen.

Die Tortillas mit dem Kidneybohnenmus bestreichen, dabei den oberen Rand frei lassen. Alle Zutaten darauf verteilen. Tortillas rechts und links etwas hochschlagen und aufrollen. Die veganen Burritos sofort oder gut gekühlt servieren, dazu die Wraps schräg halbieren.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net!](http://www.bad-aachen.net!)