

Rezepte
2012

Die 33 besten

PARTYREZEPTE

von Möbel Lübbering

von fingerfood bis flying buffet



Möbel
Lübbering GmbH

Inhaltsverzeichnis

Paprikaschiffchen	S. 4
Chicken-Spieße	S. 5
Mango-Limetten Panna Cotta	S. 6
Käseröllchen mit Lachs	S. 7
Mozzarellapilze mit Paprika-Kappe	S. 8
Gefüllte Eier	S. 9
Käse-Kräuter-Ecken	S. 10
Pflaumen-Schinken-Bonbons mit Pecorino	S. 11
Blätterteigschnecken	S. 12
Überbackene Tortilla Chips	S. 13
Scharfe Lachsrolle	S. 14
Fleischkäserollen	S. 15
Gegrillte Ananas-Mango-Spieße	S. 16
Tortillahäppchen	S. 17
Fingerfood Hawaii	S. 18
Pestobrot mit Mandarinen-Dip	S. 19
Hack-Spieße auf exotischem Gurkensalat	S. 20



Pizzabrötchen	S. 21
Gambas à la Rui	S. 22
Fingerfoodplatte Piano	S. 23
Spinat-Lachs-Muffins	S. 24
Gyros-Brötchen	S. 25
Kürbisbruschetta	S. 26
Himbeer-Smoothie	S. 27
Schinkenmousse-Taler	S. 28
Coca	S. 29
Mit Chili gebackener Feta auf Wassermelone	S. 30
Mini-Party-Quiches	S. 31
Salsa-Dip	S. 32
Lachs-Spinat-Rolle	S. 33
Griechischer Salat am Spieß	S. 34
Mini-Burger	S. 35
Weißwurstspieße	S. 36
Mexikanischer Gemüsetopf	S. 37



Ein Rezept von Heike Holt

1	Paprika rot	Pfeffer
1	Paprika grün	Salz
1	Paprika gelb	Zucker
200 g	Friskäse	Knoblauch
2 EL	Zitronensaft	
100 g	Sahne	
3 TL	Mandelblätter	
1 EL	Schnittlauch	
1	mittlere klein- gehackte Zwiebel	



Paprikaschiffchen

ZUBEREITUNG

Paprika halbieren und von weißen Kernen und Häuten befreien und jede Hälfte der Länge nach in drei dickere Spalten schneiden. Friskäse mit frisch gepresstem Zitronensaft glatt verrühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, durchgepresstem Knoblauch und Zwiebel vermengen. Sahne steif schlagen und unter die Friskäsecreme rühren. Mandelblätter in einer

beschichteten Pfanne auf mittlerer Temperatur ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.

Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Schnittlauch

in etwas längere Stücke schneiden.

Friskäsecreme in einen Stritzbeutel mit Sternhülle füllen und die

Creme in die Paprikaschiffchen füllen.

Käsecreme mit Mandelblättchen und Schnittlauch dekorieren.





Ein Rezept von Karl-Heinz Koldehoff

Zutaten für 15 Spieße:

- 5 einfache Hähnchenbrustfilets
- 8 Scheiben Schinkenspeck oder Bacon
- 15 Aprikosen getrocknet
- 15 Spieße
- Hähnchengewürz
- Würzöl (Olivenöl+Zitrone)
- Balsamico-Creme
- Sesam

Hot-spice! Chicken-Spieße

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrustfilets in 6 gleich große Würfel schneiden.

Die Schinken- oder Baconscheiben halbieren und um jede einzelne Aprikose wickeln. Anschließend auf die Spieße abwechselnd die Hähnchenstücke und die Aprikosen stecken.

Die Spieße mit dem Würzöl bepinseln und mit dem Hähnchengewürz bestreuen.

Anschließend die Spieße im vorgeheizten Backofen bei 130 - 150 °C ca. 12 Minuten garen. Die Spieße mit der Balsamico-Creme leicht einpinseln und mit Sesamkörnern bestreuen. Kalt oder warm auf einer Platte als Fingerfood servieren.



Ein Rezept von Kornelia Schmidt

Zutaten für 12 Gläser:

250 g Sahne
250 g Milch
1 Vanilleschote
4-6 EL Limettensaft
Limettenabrieb einer
Limette (ungespritzt)
6 Blatt Gelatine
3 EL SWEET TROPICAL Zucker (RAPS)
300 g Mangopüree aus der Dose

Fruchtspieße:

12 Kunststoffspieße
12 Papaya-Kugeln
12 Brombeeren
12 Minzblätter



Mango-Limetten Panna Cotta

ZUBEREITUNG

Die Milch und die Sahne mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben und fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Sahne-Milchmischung auflösen. Dann den Limettenabrieb und -saft zu der Mischung geben und unterrühren.

Die Masse auf die vorhandenen Gläser gleichmäßig verteilen, kalt stellen und gellen lassen. Wenn Sie das Tablett mit den Gläsern schräg stellen, entsteht eine Diagonale.

Das Mangopüree mit SWEET TROPICAL Zucker abschmecken. Das Püree dann auf die Panna Cotta geben. Für die Fruchtspieße die Zutaten abwechselnd aufstecken und die Gläser damit dekorieren.



Ein Rezept von Maria Knippen

- 4 große Scheiben Gouda
- 1 Pack. Frischkäse-Kräuter
- 2 hartgekochte Eier
- 3-4 Scheiben Lachs
- Salz
- Pfeffer
- kleingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
- Schwarzbrottaler



Käseröllchen mit Lachs

ZUBEREITUNG

Eier und Lachs ganz klein würfeln und mit dem Frischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann die Kräuter unterheben. Die Masse auf die Gouda-Scheiben streichen und zusammenrollen.

Die Rollen fest in Frischhalte- oder Alufolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Rollen in kleine Scheiben schneiden und auf Schwarzbrot-Talern servieren.



Ein Rezept von Martin Krämer

300 g Mozzarella (Block)
Pesto Rosso
1 Glas gegrillte, marinierte Paprika
Blutampfer
Schnittlauchhalme
schwarze Pfefferkörner



Mozzarella-Pilze mit Paprika-Kappe

ZUBEREITUNG

Den Mozzarella mit der Aufschnittmaschine flach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Pilzausstecher die Mozzarella-Pilze ausstechen und von einer Seite mit Pesto Rosso bepinseln.

Die Platte mit Schnittlauchhalmen belegen und die Mozzarella-Pilze mit der unbepinselten Seite nach oben legen. Die marinierte Paprika trocken tupfen, mit dem Pilzausstecher rote Kappen ausstechen und auf die Pilze legen. Mit schwarzen Pfefferkörnern und Blättchen vom Blutampfer garnieren.

Ein Rezept von Nadine Holzwart

Zutaten für 4 Personen:

6 Eier
100 g Champignons
1 kleine Zwiebel
20 g Butter
Pfeffer
Salz



Gefüllte Eier

ZUBEREITUNG

Die Eier hart kochen, längs durchschneiden und vom Eigelb trennen.

Champignons klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter dünsten, bis die Flüssigkeit komplett verdunstet ist.

Die Zwiebel klein schneiden, den Champignons hinzufügen und zusammen weitergaren. Pfanne vom Herd nehmen, das Eigelb hinzugeben und pürieren. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend das Ei mit der Masse füllen.



Ein Rezept von Sonja Bruns

- 1 Pack. Pizzateig (Kühltheke)
- 2 - 3 dünne Lauchzwiebeln
- 100 g Käse (Edamer oder Gouda)
- 70 g Parmesan
- 3 - 4 EL Feine Kräuter
(z.B. Iglo TK italienische Kräuter)
- 1 Prise Salz



Käse-Kräuter-Ecken

ZUBEREITUNG

Pizzateig ausrollen, in ca. 24 Dreiecke schneiden und auf zwei Backblechen verteilen. Lauchzwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Käse und Parmesan fein reiben. Lauchzwiebeln, Käse, Parmesan, Kräuter und Salz in eine Schüssel geben und durchrühren, anschließend auf den Pizzateigstücken verteilen.

Backzeit ca. 10 - 15 Minuten, bei 200°C.

Auf Wunsch nach dem Backen nochmals mit Lauchzwiebelringen garnieren.



Ein Rezept von Hartmut Geugies

Zutaten für 4 Personen:

100 ml	Rotwein
50 ml	Orangensaft
20	Trockenpflaumen
60 g	fester Pecorino
5	große Scheiben luftgetrockneten Schinken

Pflaumen-Schinken-Bonbons mit Pecorino

ZUBEREITUNG

Den Rotwein mit dem Orangensaft erhitzen und die Trockenpflaumen darin 30 Minuten einweichen. Dem Pecorino in 20 kleine Würfel schneiden. Den Schinken längs und quer halbieren bzw. je nach Form zu 20 Streifen schneiden, in die die Pflaumen später eingerollt werden können.

Den Backofen auf ca. 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Pflaumen aus dem Wein nehmen. Den Käse in die beim Entsteinen entstandenen Löcher drücken. Die Pflaumen so in den Schinken einrollen, dass die Öffnungen davon verdeckt werden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Minuten backen, bis der Schinken leicht knusprig ist. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.



Ein Rezept von Melanie Peters

- 2 Pack. Blätterteig
- 1 Becher Frischkäse mit Kräutern
- 1 Becher Frischkäse natur
- 125 g Schinken gekocht
- 150 g Käse (Emmentaler, Gouda) gerieben
- 1 Stange Lauch
- Salz
- Pfeffer



Blätterteig- schnecken



ZUBEREITUNG

Schinken in Würfel, Lauch in dünne Röllchen schneiden. Frischkäse mit Schinken, Lauch und geriebenem Käse vermengen. Auf den Blätterteig streichen und aufrollen. Ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf das Backpapier legen. Nicht mit Ei bestreichen! Bei 200 °C ca. 20-25 Minuten backen.



Ein Rezept von Ralf Prigge

- 1 Tüte Tortilla Chips
- 1 kl. Glas eingelegte Oliven ohne Kern
- 1 kl. Glas mit Frischkäse gefüllte Pfefferonen
- 1 kl. Glas eingelegte grüne Pfefferkörner
- 1 kl. Glas eingelegte rote Peperoni
- 200 g geriebener Pizzakäse

Überbackene Tortilla Chips

ZUBEREITUNG

Die Oliven in Scheiben schneiden.
Pfefferonen und Peperoni in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

Die Tortilla Chips nicht zu dicht auf einem Backblech ausbreiten und auf jeden Chip je ein Stück Pfefferone, Olive und Peperoni legen.

In die Frischkäsefüllung jeweils ein grünes Pfefferkorn drücken. Die belegten Chips nun mit dem Pizzakäse bestreuen. Beachten, dass die Chips nicht zu dicht liegen, damit sie nicht durch den zerlaufenden Käse aneinander kleben.
Im Backofen bei 170 °C 8–10 Minuten überbacken. Die Chips können noch warm oder auch kalt serviert werden.

Die fertigen Chips sollten nicht im Kühlschrank abgestellt werden, da sie dort schnell weich werden.



Ein Rezept von Rita Wüstefeld

6 Wraps
18 Scheiben Räucherlachs
4 EL Meerrettich
6 - 7 EL Frischkäse
Salz, Dillspitzen
Rucola



Scharfe Lachsrolle

ZUBEREITUNG

Meerrettich mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Dillspitzen abschmecken.

Wraps damit bestreichen. Jeden Wrap mit 3 Scheiben Lachs belegen, Rucola darauf verteilen und aufrollen. Anschließend schräg in Scheiben schneiden.





Ein Rezept von Irmgard Borchard

- 2 – 3 Stck. mittelgroße Möhren
- 4 Scheiben Fleischkäse, nicht zu dünn geschnitten
- 1 Eßl. Senf
- 1 Eßl. geriebener Meerrettich
- 2 Stck. große Essiggurken
- 1 Stck. rote Paprika
- 8 Stck. Perlzwiebeln aus dem Glas

Fleischkäserollen

ZUBEREITUNG

Möhren waschen, schaben, in gleich dünne, lange Streifen schneiden und in wenig kochendem Salzwasser 12 Minuten garen.

Möhren abgießen, kalt abschrecken und erkalten lassen. Fleischkäsescheiben längs halbieren und mit dem Senf bestreichen, dann den Meerrettich darauf verteilen.

Von den Essiggurken je 4 runde Scheiben abschneiden, die restlichen Gurkenstücke in dünne lange Streifen schneiden.

Die Paprika der Länge nach halbieren, Rippen und Kerne entfernen, die Schotenhälften waschen und in dünne lange Streifen schneiden. Die Möhren-, Gurken- und Paprika-streifen abwechselnd auf die Fleischkäsescheiben legen, aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Die Perlzwiebeln etwas abtropfen lassen. Auf die jeden Holzspieß 1 Gurkenscheibe und 1 Perlzwiebel stecken.



Ein Rezept von Rudi Glettner
und seiner Tochter Patricia

50 g kandierter Ingwer
300 g Vollmilchjoghurt
3 EL Karamellsirup
1 Ananas (1,3 kg)
1 große reife Mango
1 Biolimette
2 EL brauner Rum
2 TL Puderzucker (gehäuft)



Gegrillte Ananas- Mango-Spieße

ZUBEREITUNG

8 Holzspieße 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Ingwer fein hacken und mit Joghurt und Karamellsirup verrühren, beiseite stellen. Ananas putzen, schälen und längs vierteln. Den harten Strunk aus den Vierteln entfernen, Fruchtfleisch quer in 3 cm dicke Stücke schneiden.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ebenso dicke Stücke schneiden. Ananas und Mango abwechselnd auf die Spieße stecken. Limetten heiß waschen und von der Schale 2 TL fein abreiben.

6 EL Saft auspressen. Limettenschale, -saft und Rum verrühren, Spieße damit rundum bestreichen und auf ein Blech legen. Backofen vorheizen, Spieße mit 1 TL Puderzucker bestäuben. Auf der obersten Schiene 2-3 Minuten grillen.

Vorsichtig wenden, mit 1 TL Puderzucker bestäuben und weitere 2 Minuten grillen. Mit der Joghurtsauce anrichten.



Ein Rezept von Waltraud Strodtkötter

750 g Kartoffeln
1 rote Paprika
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Zucchini
2 EL Olivenöl
14 Eier
250 ml Milch
2 EL Schnittlauch
Salz
frischgemahlener Pfeffer



Tortillahäppchen

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Paprikaschote waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln und das Gemüse nach und nach von allen Seiten jeweils ca. 10 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Kartoffel-Gemüse-Mischung in eine gefettete Fettfangpfanne geben.

Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauchröllchen unterrühren und den Guss über das Gemüse gießen. Die Fettfangpfanne in den Backofen schieben und bei vorgeheiztem Backofen (Ober- und Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C nicht vorgeheizt) 30-40 Minuten backen. Zum Servieren in kleine viereckige Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.



Ein Rezept von Sascha Reisüber

- 1 frische Ananas
- 3 Pack. Bacon, dünne Scheiben
- 1 Flasche Barbecuesauce



Fingerfood Hawaii

ZUBEREITUNG

Ananas in mundgerechte Stücke schneiden, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die dünnen Baconscheiben mit Barbecuesauce bestreichen. Jeweils 1 Stück Ananas in einer Scheibe Bacon einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Das Ganze auf ein Blech legen und kurz im vorgeheiztem Backofen bei 200 °C knusprig backen.





Ein Rezept von Christina Eckert

Zutaten für das Pestobrot:
450 ml Wasser
1 Pack. Hefe
100 g Weizen-Vollkorn Mehl
600 g Weizenmehl
2 TL Salz
2 EL Öl
½ TL Zucker
2 Gläser Pesto Rosso

Zutaten für den Dip:
1 Pack. Philadelphia, natur
1 Pack. Philadelphia, Kräuter
2 Frühlingszwiebeln
1-2 TL Currypulver
1 kl. Dose Mandarinchen

Pestobrot mit Mandarinchen-Dip

ZUBEREITUNG

Lauwarmes Wasser und Hefe verrühren. Aus den restlichen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig in 4 gleichgroße Teile teilen. Die Teile nacheinander zu einem Rechteck ausrollen, mit Pesto Rosso bestreichen und zu einer langen Rolle zusammenrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Schere einschneiden. Die eingeschnittene Rolle mit Milch einstreichen und im Backofen bei 200 °C 30 Minuten aufgehen lassen.

Philadelphia natur und Philadelphia Kräuter vermengen. Frühlingszwiebeln kleinhacken, Mandarinchen abtropfen lassen. Diese dann mit 1-2 TL Currypulver der Masse hinzufügen und alles vermengen. Brot zusammen mit dem Dip anrichten.



Ein Rezept von Nadine Aldegeerds

Zutaten für 6 Personen:

- 2 große Salatgurken
- 2 Chilischoten
- 1 walnussgroßes Stück Ingwerknolle
- 6 EL Weinessig
- 9 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Eigelb
- 1 EL Paniermehl
- Curry
- Korianderblättchen
- Holzspieße
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Hack-Spieße auf exotischem Gurkensalat

ZUBEREITUNG

Gurken waschen, 6 dünne Scheiben abschneiden und zum garnieren beiseite legen. Rest Gurken schälen und würfeln. Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen. Schote fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Ingwer, Chili, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 6 EL Öl darunter schlagen. Marinade und Gurkenwürfel mischen und durchziehen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Hack, Zwiebeln, Eigelb und Paniermehl verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Aus der Hackmasse 12 kleine Bällchen formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Bällchen ca. 6 Minuten rundherum anbraten und herausnehmen. Je zwei Hackbällchen mit Korianderblättchen und Gurkenscheibe auf 6 Spieße stecken. Gurkensalat nochmals abschmecken. Restliche Korianderblättchen unterheben. Gurkensalat in Gläser füllen und Hackspieße in den Salat stecken.



Ein Rezept von Helmut Lammers

125 g Salami
125 g gekochten Schinken
125 g Gouda-Käse
1 kleine Zwiebel
250 g Schmand
8-10 Aufbackbrötchen
Salz
Pfeffer
Pizzagewürz



Pizzabrötchen

ZUBEREITUNG

Salami, Schinken, Gouda und Zwiebeln klein schneiden, mit dem Becher Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die durchgeschnittenen Brötchen steichen und bei 180 °C ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse zerläuft.



Ein Rezept von Rui Pinheiro

Zutaten für 4 Personen:

- 20 Gambas ohne Kopf
- 3 Zehen Knoblauch in Scheiben schneiden
- Olivenöl
- Paprikapulver
- Saft von einer frischen Zitrone
- Piri-Piri für die nötige Schärfe
- Flor de Sal von der Algarve



Gambas à la Rui

ZUBEREITUNG

Die Gambas in reichlich Olivenöl, Knoblauchscheiben, Paprikapulver, frischem Zitronensaft und Piri-Piri mindestens 4 Stunden marinieren. Eine Pfanne aufheizen und Olivenöl dazugeben. Gambas aus der Marinade nehmen und scharf anbraten. Mit Flor de Sal salzen.

Zum Schluss die Marinade zu den Gambas geben und kurz aufkochen lassen.

Ein leckeres Weißbrot zu dem Sud reichen und darin eintunken.



Ein Rezept von Larissa Schaposchnikov

14 Törtchen Iris (PIDDY)
350 g Frischkäse natur
3-4 EL Hot Mango Dip (RAPS)
1 Msp. Zitronenextrakt Pulver (RAPS)
7 Tête-de-Moine-Nelken
7 Chilispitzen (ohne Kerne)
2 Physalis (Kapstachelbeeren)
7 Himbeeren
Salz
Pfeffer
Minzblättchen



Fingerfoodplatte Piano

ZUBEREITUNG

Den Hot Mango Dip unter den Frischkäse rühren und mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronenextrakt Pulver abschmecken. In alle Törtchen einen Tupfer der Mango-Käsecreme spritzen. Mit der Girolle sieben Käsenelken Tête de Moine hobeln, diese dann in sieben Törtchen setzen und mit den Chilispitzen und Minzblättchen garnieren. Die übrigen Törtchen mit den geviertelten Physalis, den Himbeeren und den Minzblättern abschließend garnieren.



Ein Rezept von Patrick Muntel

Zutaten für 24 Stück:

2 Pack.	Blätterteig (TK)
300 g	Blattspinat (TK)
200 g	Lachs, geräuchert
200 g	Saure Sahne
2 EL	Mehl
2	Eier
200 g	geriebener Käse
Muskat	
Salz	
schwarzer Pfeffer	



Spinat-Lachs-Muffins

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig und den Blattspinat auftauen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die saure Sahne mit dem Mehl, dem Ei und dem Käse verrühren und mit Salz, Muskat und Pfeffer pinkant würzen.

Den Spinat ausdrücken und den Lachs klein schneiden.

Die Teigplatten halbieren und die Teigquadrate in die Muffinformen legen. Spinat und Lachs einschichten und mit der angerührten Sahne bedecken. Dann die

Teigplattenspitzen oben zusammenfalten. Sollten an den Längsseiten der Teigplatten noch offene Stellen sein, keine Angst - sie verschließen sich beim Backvorgang und die Flüssigkeit läuft nicht aus.

Die Muffins ca. 30 - 35 Minuten backen und anschließend warm servieren.





Ein Rezept von Werner Groothus

- 1 - 1,5 kg Gyros
- 10 Aufbackbrötchen
- 1 gr. Becher Tzatziki
- 1 Tüte geriebener Käse

Gyros-Brötchen

ZUBEREITUNG

Gewürztes Gyros braten und abkühlen lassen.

Aufbackbrötchen halbieren und mit Tzatziki bestreichen, mit Gyros belegen und mit geriebenem bestreuen.

Ca. 10 - 15 Minuten im Backofen bei Umluft 180 °C backen.



Ein Rezept von Nicole Silies

600 g Hokkaidokürbis
4 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Baguette
200 g Rama Cremefine
Salz
Pfeffer



Kürbis- bruschetta

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 °C
(Umluft: 200 °C)
vorheizen. Kürbis in
Spalten schneiden,
Fasern und Kerne
entfernen, Fleisch in
Würfel schneiden.

Rosmarinnadeln abpflücken
und hacken. Knoblauch schälen,
in feine Scheiben schneiden.

Kürbis, Rosmarin, Knoblauch und
Öl vermischen, danach auf ein
mit Backpapier belegtes Blech
verteilen und ca. 10 Minuten im
Ofen backen. Anschließend mit
Salz und Pfeffer würzen. Baguette
in Scheiben schneiden und leicht
anrösten. Mit Rama Cremefine
bestreichen und mit warmen
Kürbiswürfeln belegen.

Ein Rezept von Denise Nünning

Zutaten für 1 Portion:

½	Orange
100 g	TK-Himbeeren (ein paar zur Dekoration zurücklassen)
1 TL	Honig
1	kleine Banane
2	EL Buttermilch
1 Msp.	Zimt
3	Schokokekse



Himbeer-Smoothie

ZUBEREITUNG

Die Orange auspressen und den Saft mit den Himbeeren und dem Honig mixen.

Die Banane schälen, klein schneiden und mit der Buttermilch zu den Beeren geben. Nochmals durch mixen und mit einer Prise Zimt bestreuen. In einem Glas anrichten und mit Eiskugeln, Schokokeksen und Himbeeren garnieren.



Ein Rezept von Heike Ehmke

Zutaten für 25-30 Stück:

200 g Kochschinken
200 g Frischkäse natur
80-100 g Sahne
20 g Würzsauce Red Pepper
etwas Speiseöl
evtl. etwas Salz
kleine runde Schwarzbrotsscheiben

Für die Dekoration:

½ rote Paprika
½ gelbe Paprika
Oliven



Schinkenmousse-Taler

ZUBEREITUNG

Den Kochschinken, Würzsauce Red Pepper und etwas Speiseöl in den Mixer geben und fein pürieren. Die Schinkenmousse mit dem Frischkäse verrühren, mit Salz abschmecken und alles gut miteinander vermischen. Zum Schluss die Sahne unterziehen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Schinkenmousse auf die runden Schwarzbrotsscheiben spritzen und mit roten und gelben Paprikaschlitzten sowie mit halbierten Oliven garnieren.



Ein Rezept von Claudia Lübbering

Zutaten für 6-8 Portionen:

- 12 g frische Hefe
- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 10 EL Olivenöl
- 1 (Kl. M) Eigelb
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Blattspinat
- Pfeffer
- eine Prise Zucker

Spanische Pizza Coca

ZUBEREITUNG

Hefe und Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz, 6 EL Olivenöl, Eigelb und eine Hefemischung in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden, den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten, salzen, dann herausnehmen. Den Spinat in derselben Pfanne mit 1 EL Öl kurz anbraten, salzen und herausnehmen. Die Paprikastreifen ebenfalls mit 1 EL Öl anbraten und 2 Minuten dünsten, salzen und aus der Pfanne nehmen. Den Teig kurz durchkneten und mit einem Rollholz ca. 40 x 30 cm groß ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Paprika darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und heiß oder kalt servieren.



Ein Rezept von Annette Vieth

- 4 gleich große Scheiben Feta (ca. 70g)
- 1 TL Chiliflocken
- 25 g Pinienkerne, geröstet
- 4 Scheiben Wassermelone
- Salatblätter
- natives Olivenöl/Zitronendressing



Mit Chili gebackener Feta auf Wassermelone

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Fetzscheiben darauflegen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Chiliflocken bestreuen. Mit einem zweiten Stück Alufolie abdecken und die Folienränder umfalten, sodass ein loses Paket entsteht. Im Ofen 8 Minuten backen (Wenn der Feta direkt aus dem Kühlschrank kommt, muss die Backzeit allerdings verdoppelt werden).

Aus dem Ofen nehmen und sofort anrichten. Salatblätter und, nach Belieben, Pinienkerne vermengen. Mit etwas Dressing beträufeln und auf den Wassermelonenscheiben anrichten. Die Alufolie öffnen und den gebackenen Feta auf den Salat legen. mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren.



Ein Rezept von Thomas Buscher

Zutaten für 12 Personen:

Für den Teig:

100 g Mehl
 1 TL Backpulver
 50 g Quark
 35 ml Milch
 2 ½ EL Öl
 ½ TL Salz

Für den Belag:

1 Paprikaschote rot
 1 Paprikaschote gelb
 ½ kleine Zwiebel
 ½ Stange Lauch (Porree)
 25 g Tomaten getrocknet
 in Öl eingelegt
 50 g Schinken

Für den Guss:

150 g Schmand
 ½ Ei
 50 g geriebener Käse
 ½ TL Paprikapulver, scharf
 ½ EL Paprikapulver, süß
 Salz
 Pfeffer

Mini-Party-Quiches mit Schinken & vegetarisch

ZUBEREITUNG

Die Teigzutaten verkneten, sodass ein geschmeidiger, nicht mehr klebender Teig entsteht. Zwei Muffinformen einfetten und den Teig in den Mulden verteilen, dabei jeweils auch einen kleinen Rand andrücken. Paprika und Lauch putzen und waschen, Zwiebel schälen. Alles fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 5 Minuten andünsten. Die Hälfte des Gemüses in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Schinken würfeln. Den einen Teil der Tomaten zur Schinken-, den anderen Teil zur Gemüsehälfte geben. Die Gusszutaten miteinander verquirlen und eine Hälfte zum Gemüse, die andere zum Schinken geben und verrühren. Den einen Teil der Muffinform mit der Schinken- den anderen mit der Gemüsemasse füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20-25 Minuten backen.



Ein Rezept von Heinrich Heet

1 Pack. Frischkäse
1 Becher Crème Fraîche
½ Flasche Maggi Salsa
8 Kräuter
1 Tomate
Salz
Pfeffer



Salsa-Dip

ZUBEREITUNG

Frischkäse, Crème Fraîche, Salz und Pfeffer mischen und in eine Schüssel füllen. Creme glatt streichen.

Tomate klein schneiden.

Mit Maggi Salsa und Kräuter mischen und über die Creme geben.

Mit Kracker oder Gemüsesticks servieren.



Ein Rezept von Eduard Klassen

225 g	Blattspinat (TK)
4	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Frischkäse
½	Zitrone
200 g	Lachs (geräuchert)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Lachs-Spinat-Rolle

ZUBEREITUNG

Den Blattspinat auftauen lassen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und in eine Schüssel geben. Das Eigelb mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen und mit dem Spinat vermischen und pürieren. Das Eiweiß mit etwas Salz würzen und steif schlagen. Anschließend unter die Spinatmasse heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Spinatmasse dünn darauf streichen und bei 200 °C ca. 10-12 Minuten backen. Anschließend das Backpapier vorsichtig von der Spinatmasse lösen und abkühlen lassen. Frischkäse mit Zitronensaft und Pfeffer mischen, auf den Spinatboden streichen und mit Lachscheiben belegen. Fest zusammenrollen und in dünne Streifen schneiden.



Ein Rezept von Fatma Esen

Zutaten für 10 Spieße:

- 1 rote Zwiebel
- 20 rote Cocktailtomaten
- 10 schwarze Oliven ohne Stein
- 200 g Feta
- 10 weiße Degustationsspieße
- 20 g Würzöl Magic Kräuterbutter (RAPS)
- 40 g Saladressing Kräuterfein (RAPS)
- 225 ml Wasser
- 25 ml Öl
- Balsamico
- etwas Blatt Petersilie



Griechischer Salat am Spieß

ZUBEREITUNG

Den Feta in kleine Würfel schneiden und mit dem Würzöl Magic Kräuterbutter bepinseln. Die Zwiebel schälen und in kleine Segmente schneiden.

Für das Dressing das Pulver mit Wasser und Öl verrühren.

Auf jeden Spieß nacheinander je ein Zwiebelstück, einen Fetawürfel, ein Blatt Petersilie, eine schwarze Olive und abschließend die rote Cocktailtomate stecken.

Die Spieße auf einer Platte anrichten und mit dem Kräuterdressing marinieren. Anschließend mit Balsamico garnieren.



Ein Rezept von Anja Struwe

Zutaten für 30 Mini-Burger:

1	rote Zwiebel	100 g	geriebener Käse
60 g	Öl	300 g	Natur-Joghurt
300 g	Hackfleisch	15 Scheiben	Käse
½ Bd.	Petersilie	1 Pack.	Mini-Tomaten
280 g	Mehl	3	Mini-Gurken
2 TL	Backpulver	Salz	
½ TL	Natron	Pfeffer	
1	Ei	Butter für die Form	

Mini-Burger

ZUBEREITUNG

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und braten. ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer hinzufügen. Petersilie waschen, trocken schütteln, klein hacken und unter das fertig gebratene Hackfleisch mischen.

Backofen auf 170 °C vorheizen. Inzwischen die Vertiefungen eines Muffinbleches mit weicher Butter fetten. Mehl in eine Schüssel geben, mit dem Backpulver, dem Natron und 1 TL Salz vermischen. In eine weitere große Schüssel das Ei schlagen und mit einem Schneebesen leicht verquirlen.

Das restliche Öl, den Käse und den Joghurt unterrühren. Das Mehlgemisch mit dem Eigemisch verrühren.

Dann die Hackfleischfüllung unter den Teig rühren. Den Teig gleichmäßig in die Muffinformen füllen. Die Muffins ca. 35 Minuten backen. Den Gartest nicht vergessen!

Die fertigen Muffins aus dem Ofen holen und etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und kurz abkühlen lassen. Die Muffins in der Mitte durchschneiden. Eine Hälfte mit Käse, Gurke und Tomate belegen und mit der anderen Hälfte wieder abdecken und einen Spieß mittig durchstecken.



Ein Rezept von Matthias Herbers

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Weißwürste, gekocht
- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 große Zwiebeln

Für die Marinade:

- 1 EL Senf
- 1 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 1 TL Kräutersalz
- 0,5 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 3 Stängel Petersilie
- 3 EL Weißbier



Weißwurstspieße

ZUBEREITUNG

Die gekochten Weißwürste pellen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und klein hacken. Dann zusammen mit den Gewürzen, dem Senf und dem Bier eine Marinade herstellen. Die Weißwurstscheiben darin gut 3-4 Stunden ziehen lassen.

Die Paprikaschoten putzen und die Zwiebeln schälen. Jeweils in Stücke schneiden (etwa die Breite der Weißwurstscheiben). Zuerst ein großes Zwiebelstück auf einen Spieß stecken, dann immer abwechselnd eine Scheibe Wurst, ein Stück Paprikaschote, Weißwurst, Zwiebelstück usw. fest stecken. Bitte darauf achten, dass am Schluss ein Stück Zwiebel oder Paprikaschote auf dem Spieß steckt. Insgesamt 8 Spieße bestücken. Das Ganze ca 10 Minuten auf einen heißen Grillrost oder vorgeheizten Backofen bei 180 °C braten.





Ein Rezept von Manfred Brämsmann

Zutaten für 4 Personen:

2 TL	Pflanzenöl	1 EL	Chilisauce
2	große Zwiebeln	1	rote Chilischote
500 g	Hackfleisch	1	grüne Chilischote
800 ml	Gemüsebrühe	1 TL	Zitronensaft
400 g	Zucchini		Salz
200 g	Möhren		Pfeffer
200 g	Kartoffeln		
200 g	Brechbohnen (TK)		
4	große Tomaten		
2 EL	Tomatenmark		

Mexikanischer Gemüsetopf

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in Würfel hacken und in etwas Öl anbraten bis sie glasig sind. Hackfleisch hinzugeben und gut anbraten. Das ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen. Möhren und Kartoffeln hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach Zucchini, Möhren und Bohnen hinzugeben und weiterköcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Kerngehäuse der Tomaten entfernen und grob gehackt hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen und mit Tomatenmark, Chilisauce, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in einer Suppentasse anrichten und mit roter und grüner Chilischote sowie z. B. Pitabrot anrichten und servieren.



Schutzgebühr 6,90 €



Achterort 2
49835 Wietmarschen-Lohne
Telefon 05908 9345-30
Fax 05908 9345-45
info@moebel-luebbering.de
www.moebel-luebbering.de