

REGINA Rezeptideen für den Kaminabend@home



Mini-Rösti mit Lachs und Granatapfel

(Für 9 Stück)

260 g festkochende Kartoffeln
130 g Zucchini
1 Ei, (Kl. L)
2 El Mehl
Muskatnuss
Salz, Pfeffer
5 El Rapsöl
0.5 Granatapfel
1 El Crème fraîche
120 g Räucherlachs

1. Kartoffeln (geschält) und Zucchini auf einer Reibe grob raspeln. Gemüseraspel leicht in einem Sieb auspressen. In einer Schüssel mit Ei und Mehl vermischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
2. Rapsöl in Pfanne erhitzen. Aus je 2 El Röstmasse etwa 5 cm große Fladen in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
3. Granatapfel halbieren, Kerne aus Schale lösen. 2 El Kerne für die Deko beiseitelegen, die restlichen mit Crème fraîche verrühren und mit den Lachsscheiben auf den Rösti anrichten. Mit Spießen fixieren und mit den übrigen Granatapfelkernen bestreuen.



Ziegenkäse Knusperbrote

(Für 20 Stück)

1 Zwiebel
100 g Soft-Aprikosen
8 Stiele Thymian
1 El Öl
1 El Honig
5 El Apfelessig
10 Scheiben Baguette
150 g Ziegenfrischkäse

1. Zwiebel und Aprikosen fein würfeln. Thymianblättchen von den Stielen streifen, 2/3 davon fein hacken.
2. Öl in Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Aprikosen und gehackten Thymian kurz mitdünsten. Honig, Apfelessig und 100 ml Wasser zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 1 Min. einkochen. Umfüllen und abkühlen lassen.
3. Brotscheiben halbieren im Ofen 6-8 Min. goldgelb rösten.
4. Baguette-Scheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und das Aprikosen-Chutney darauf verteilen. Mit übrigem Thymian bestreuen.



Gefüllte Tomaten

15 Tomaten, (klein, à ca. 40 g)
4 Stiele Basilikum, (ca. 15 g)
250 g Speisequark, (20 %)
Salz
Pfeffer
Chilipulver
0.5 TI Bio-Orangenschale
Küchenpapier u. Spritzbeutel

1. Von den Tomaten den oberen Teil mit Stielansatz wie einen Deckel abschneiden. Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Tomaten kopfüber auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Basilikumblätter abzupfen, grob schneiden und mit 50 g Quark in einem Blitzhacker sehr fein pürieren. Zum restlichen Quark geben, glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Orangenschale abschmecken.
3. Basilikumquark in Spritzbeutel geben und in die Tomaten füllen.



Mini-Wraps mit Hähnchen

(Für 20 Stück)

250 g Hähnchenbrustfilets
0.5 TI Paprikapulver
1 El Olivenöl
1 Avocado
1.5 Knoblauchzehen
0.5 Zwiebel
60 g Naturjoghurt
2 El Zitronensaft
Salz und Pfeffer
10 Mini-Tortillas
0.5 Salatkopf
10 Tomaten, getrocknet, in Öl

1. Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden. Mit Paprikapulver würzen und in heißem Olivenöl anbraten.
2. Für die Guacamole die Avocado, geschälte Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Mit Joghurt und Zitronensaft grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einer heißen Pfanne die kleinen Tortillafladen kurz anrösten, halbieren und mit Guacamole bestreichen. Den Salat grob zerteilen. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, mit dem Salat und den Hähnchenwürfeln auf den Tortillas verteilen und zu kleinen Tüten aufrollen. Mit Holzspießen schräg fixieren und mit der restlichen Guacamole servieren.



Crostini mit Spinat-Pesto

8 Scheiben Baguette
100 ml Olivenöl
100 g Baby-Blattspinat
30 g Pecorino
0.5 Zwiebel
30 g Walnusskerne
40 g Rosinen
Salz und Pfeffer

1. Baguettescheiben jeweils mit etwas Olivenöl bepinseln und auf einem Backofengitter im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 8-10 Minuten goldbraun backen.
2. Spinat in kaltem Wasser abspülen und trocken schleudern. Pecorino zerkleinern. Zwiebel grob würfeln. Mit den Walnüssen, Rosinen, Spinat und restlichem Olivenöl in den Blitzhacker geben und fein pürieren, salzen und pfeffern. Geröstete Baguettescheiben mit je 1 TI Pesto bestreichen.