

Jetzt kommt Fingerfood!

# Weg mit dem Besteck!



## Wurst-Spießchen

### Zutaten:

- 4 kleine Strauchtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Kopf Zupf-Salat
- 6 Vollkorntoast-Scheiben
- 12 Mini-Wiener
- ca. 3 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer
- ca. 3 EL Röstzwiebeln

### Zubereitung:

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Salat waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern, dann in mundgerechte Stücke zupfen.

Aus jeder Toastbrotsscheibe 4 Dreiecke schneiden und auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne rösten. Wiener ebenfalls auf dem heißen Grill rundum braten. Auf die Dreiecke zuerst etwas Mayonnaise geben, dann jeweils eine Tomatenscheibe, ein Salatstück, eine Gurkenscheibe und ein gegrilltes Mini-Würstchen darauf legen und mit einem kleinen Holzspieß feststecken.

**Tip:** Wurst-Spießchen mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Röstzwiebeln bestreuen und servieren.



## Mediterrane Schinkenröllchen

### Zutaten für 8 Stück:

- 4 TL Pinienkerne
- 50 g Crème fraîche
- 2 EL Aceto Balsamico
- Salz und Pfeffer
- 16 getrocknete Tomaten in Öl
- 4 Scheiben Kochschinken

### Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, grob hacken. Kerne mit Crème fraîche und Aceto Balsamico verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten gut abtropfen lassen und etwas trockentupfen. Kochschinken halbieren, jede Hälfte mit etwas Crème bestreichen, je 2 Tomaten darauf geben, mit dem Schinken umwickeln und mit Fingerfood-Spießen fixieren.

4 weitere Rezepte finden Sie auf der Rückseite.



## Mini-Pizza

1 Rolle REWE Pizzateig aus dem Kühlwandregal mit einer Tasse ausstechen. Teigreste nochmals ausrollen und ausstechen bis der komplette Teig verarbeitet ist. Ergibt ca. 8–12 Stücke Pizza (je nach Tassengröße).

Je nach Geschmack wie folgt belegen:

- Crème fraîche, Räucherlachs und Gouda
- Tomate, Basilikum und Mozzarella
- Pesto, Rucola und Schafskäse
- Tomate, Birne und Schimmelkäse
- Camembert und Preiselbeeren
- Blattspinat, Sardellen und Krabben
- ausgelassenen Speck, Frühlingszwiebeln mit Ei vermischt



## Canapés mit Leberparfait

### Zutaten:

- 150 g Rewe Sahneleberwurst
- 50 g weiche Butter
- 1 cl Brandy (halbes Pinnchen)
- 60 ml Sahne
- Pumpernickel
- Rosmarin

### Zubereitung:

Leberwurst mit Butter und Sahne mit dem Mixer gut verrühren. Anschließend den Brandy unterrühren. Das Parfait nun mit dem Spritzbeutel auf kleine runde Pumpernickelscheibchen als Rosette aufspritzen und mit frischem, gehacktem Rosmarin bestreuen. Masse reicht für ca. 15–20 Scheibchen.



## Frozen-Wodka-Lemon

### Zutaten für 6 Cocktails:

- Saft von 4 gepressten Limetten
- 6 cl Wodka
- 2 cl Limettensirup
- 400 g Crushed Ice
- 2 unbehandelte Limetten

### Zubereitung:

Limettensaft, Wodka, Limettensirup und Crushed Ice im Mixer auf höchster Stufe schnell zu einer sorbetartigen Masse mixen. Limetten waschen und vierteln. Frozen Wodka Lemon in 6 kleine, eisgekühlte Gläser füllen und mit je einer Limettenspalte sofort servieren.



## Schokolierete Früchte

### Zutaten:

- Erdbeeren, Ananas, Trauben, Apfel/Birnenpalten,
- Bitterschokolade

### Zubereitung:

Blockschokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen, das Obst darin dippeln und abkühlen lassen. Eventuell auf kleine Spieße stecken.