Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



24 SNACKS REZEPTE – FINGERFOOD

Bald fangen die Sportabende an, denn es geht um die **Europameisterschaft** und die **Olympischen** Spiele. Wir werden natürlich auch mitfiebern und währenddessen knabbern.

Am Fernsehabend essen wir gerne kleine, leckere **Snacks** mit frischem Gemüse und Salat. Es muss nicht kompliziert sein. Ich habe für euch ein paar meiner Rezepte zum Thema Snacks und **Fingerfood** zusammengestellt. Hier findet Ihr kleine Snacks, aber auch herzhafte Kuchen, gefüllte Brote, **Knabberzeug**, Fingerfood und andere Ideen. Ich hoffe, sie helfen Euch bei der Planung Eures Abends.

1- Knabberzeug für den Fußballabend: Crackers mit Petersilie

Die Idee war es, den Brotteig zu aromatisieren, entweder mit Kräutern oder mit Gewürzen. Dann ihn sehr sehr dünn auszurollen, in kleinen Ecke auszuschneiden und kross zu backen. Ein Teil meiner Crackers habe ich mit Olivenöl noch bepinselt und das andere nicht. Ich fand die Version ohne Öl besser, weil knackiger. Nicht vergessen, sich reichlich noch mit Salz zu bestreuen, da zu viel Salz in dem Teig nicht so gut wirkt. Je nach Geschmack kann man ihn mit viel oder weniger Pfeffer würzen.

Zum Rezept: Knabberzeug für den Fernsehabend Teil 1: Crackers mit Petersilie

2- Salziger Kuchen mit Speck und Oliven

Diese kleine Cake sind sehr praktisch weil man kann es für den Aperitif aber auch als Picknick mitnehmen kann. Wenn ich zu viel davon habe , friere ich es auch ein.

Ich habe mich für Oliven und Magerspeck entschieden, könnte aber auch getrocknete Tomaten oder Thunfisch sein. Dieses Rezept kann man auch sehr gut als große Kuchen backen und als ganz Mini Portion für ein Buffet um Amuse-bouche zu machen.

Zum Rezept: Cake salé aux lardons et aux olives (Salziger kuchen mit Speck und Oliven)

3- Salzige Plätzchen für den Aperitif

Zum Aperitif habe ich kleine Crackers gebacken. Das waren kleine salzige Kekse mit Käse in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Sesam, Piment d’Espelette, Mohn, Fenchel.

Nicht zu kompliziert vorzubereiten, sie waren so schnell gebacken wie gegessen!

Zum Rezept: Sablés salés pour l’apéritif (salzige Plätzchen für den Apéritif)

4- Tomaten-Küchlein

Leckere kleine Portion herzhafte Kuchen mit Tomaten und Ziegenkäse.

So einfach geht es…

Zum Rezept: Tomaten-Küchlein

5- Gougères mit Käse und Speck

Ich finde die Gougères einfach praktisch zum Fernsehabend, aber auch zum Mittag in der Schule. Es macht keine Krümmel und kann ganz „sauber“ vernascht werden. Ich serviere sie einfach so mit einem Salat und ein bisschen Frischkäse (oder Crème fraîche) als Dip.

Zum Rezept: Gougères mit Käse und Speck

6-Herzhafte Madeleines mit Zucchini und Ziegenkäse

Ausgewählt wurde mein Madeleine-Rezept. Ich habe die Mandeln und den Zucker weggenommen und einfach Zucchini und Ziegenkäse dazu getan. Es war echt sooo gut, dass wir uns um die letzten Madeleines gestreitet haben.

Da ich immer Ziegenkäse im Kühlschrank habe, wurde es einfach mitgemischt. Ich kann mir aber sehr gut Roquefort dazu vorstellen (aber den darf ich nicht zu oft im Kühlschrank haben !!) .

Und so schnell geht das Rezept:

Zum Rezept: Herzhafte Madeleines mit Zucchini und Ziegenkäse

7- Knusprige Mini Baguettes für den gemütlichen Fernsehabend

Da wir nicht mehr so viel rausgehen, wird es öfters Fernsehabende geben. Wir haben keinen großen Vorrat zu Hause und Salzstangen werden immer schnell weggenascht. Wir haben also unser eigenes Knabberzeug selber gebacken.

Zum Rezept: Knusprige Mini Baguettes für den gemütlichen Fernsehabend

8-Flammkuchen wie ein Epi

Wir wollten einfach Baguette backen und ein bisschen Tapas dazu genießen. Aber da wollte einer doch lieber Flammkuchen essen. Warum nicht aus 2, eins machen?

Der Brotteig als Basis für den Flammkuchen nehmen …. und es so zubereiten, dass wir einfach mit den Händen essen können.

Zum Rezept: Flammkuchen wie ein Epi

9-Vollkorn Cracker

Wenn man ein Aperitif vorbereitet, denkt man immer an Brotaufstriche oder verschiedene Pasteten oder Terrinen, die man servieren kann. Dazu wird Baguette oder Fougasse serviert. Aber etwas zu Knabbern, das man auch zu Dips oder Tapenade servieren kann, ist auch eine sehr gute Idee!

Zum Rezept: Vollkorn Cracker

10-Spinat Windbeutel

Das Rezept an sich ist wirklich nicht schwer und hier gibt es sogar noch etwas Gemüse dazu □□

Zum Rezept: Ein weiteres Rezept für Kinder: Spinat Windbeutel (Gougères aux épinards de mon fils!)

11- Salzige Dachziegeln mit Sesam

Zum Thema Aperitif habe ich versucht, salzige Knabbereien zu machen. Die Tuiles kennen wir ja schon als süße Variante, aber diesmal wollte ich es mal salzig und herzhaft probieren. Diese Version habe ich mit Sesam gemacht. Aber mit der Zeit backe ich sie immer wieder gerne mit Freunden oder in meinem Kochkurs. Sie schmecken auch sehr gut mit etwas Mohn oder Piment d'Espelette… Man kann auch sehr gut ein paar Gewürze in den Teig geben, zum Beispiel Curry oder die „4 Gewürze"-Mischung. Jeder nach seinem Geschmack.

Zum Rezept: Tuiles salées au sésame (salzige Dachziegeln mit Sesam)

12- Herzhafter Kuchen mit Oliven und Ziegenkäse

Heute Abend ist Fernsehabend! Ein kleiner herzhafter Kuchen und ein Salat…. So einfach und lecker kann ein Abendessen sein. Ich habe nicht so viel Lust zu kochen, da wir viel arbeiten und finde die Lösung, einfach eine große Portion salziger Kuchen und Gemüse sehr praktisch.

Das Basisrezept für diesen Kuchen habe ich bereits in meinem neuen Buche „Bienvenue, Willkommen bei mir" veröffentlicht. Ich mag den Teig, weil er so schön luftig und zart ist.

Zum Rezept: Herzhafter Kuchen mit Oliven und Ziegenkäse

13- Brot mit Oliven und Ziegenkäse

Und hier möchte ich euch ermutigen, es einfach mit neuen Zutaten zu probieren. Bei uns waren es eine frische Ziegenkäserolle und grüne Tapenade. Noch ein paar Oliven dazu tun, sodass es nicht zu trocken wird et voilà! Der Aperitif braucht nicht viel mehr…

Zum Rezept: Brot mit Oliven und Ziegenkäse

14- Herzhafter Zucchinikuchen

Herzhafte Kuchen sind perfekt zum Picknick, Aperitif oder Mittagessen in der Schule. Ich mag sie so sehr, dass ich sie gern mit Rest-Gemüse zubereite, in dicken Scheiben schneide und einfriere. So hat die ganze Familie immer ein schnelles „to go" Essen bereit.

Zum Rezept: Herzhafter Zucchinikuchen

15-Baguettes mit Speck und Zwiebeln

Die Idee war, ganz einfach auf einmal eine kleine Mahlzeit zuzubereiten. Ich habe mein

Lieblingsbaguette Rezept genommen (mit etwas mehr Wasser … gefällt mir zurzeit besser so!) und nach den Geh-Zeit einfach mit Speck und Zwiebeln gefüllt. Wichtig ist aber, Zwiebeln und Speck vorher kurz in der Pfanne anzuschwitzen, sonst bleiben die Zwiebeln roh!

Zum Rezept: Baguettes mit Speck und Zwiebeln

16-Muffins mit trockenen Tomaten und Feta

Ich wollte es einfach und schnell machen. Ich habe also kleine „bouchées“ und Petit-Fours gebacken.

Für die, die auch einen Fernsehabend geplant haben und die nicht Stunden lang in der Küche stehen wollen, stelle ich hier ein sehr einfaches Rezept vor, das man gut variieren kann: mit Oliven , Möhren, Speck oder noch Tunfisch…

Zum Rezept: Muffins mit trockenen Tomaten und Feta

17- Knusprige Spinat-Taschen mit Blätterteig für Kinder

Wir waren für ein Picknick mit der ganzen Familie und Kindern verabredet und ich wollte alle mit einem leckeren Spinat Rezept überraschen, das für die Ganze Familie geeignet ist.

Zum Rezept: Knusprige Spinat-Taschen mit Blätterteig für Kinder

18- Petits-Fours auf Pumpernickel mit Leberwurst und Apfel

Heute gibt es ein kleines, feines Petits-Fours Rezept mit Leberwurst, Apfel und Pumpernickel. Ein richtig edles Häppchen in herzhafter Variante, das im Handumdrehen zubereitet ist und unglaublich gut schmeckt.

Zum Rezept: Petits-Fours auf Pumpernickel mit Leberwurst und Apfel

19- Gebratene Artischocken mit Ricotta-Creme

Mit ganz wenigen Zutaten und ehrlich gesagt auch wenig Lust zu kochen, habe ich mir einen einfachen gesunden Snack zubereitet: gebratene Artischocken mit Ricotta-Frischkäse, etwas Pistou und Walnüssen.

Zum Rezept: Gebratene Artischocken mit Ricotta-Creme

20- Fingerfood – schnelle & einfache Ideen für ein Buffet

Jeder hat zu Hause kleine mini Backformen, die er gern verwendet. Oft fragt man sich, wie es am besten gehen würde, damit eine ganze Vielfalt an Rezepte für ein Buffet oder eine Feier zu zaubern…

Zum Rezept: Fingerfood – schnelle & einfache Ideen für ein Buffet

21- Eiweiß-Cracker mit Körnern – Low-Carb und gesund

Diese Körner-Cracker habe ich das erste Mal in einem Gourmetrestaurant in Trouville entdeckt. Sie waren so lecker, dass ich sie unbedingt zu Hause nachbacken wollte.

Zum Rezept: Eiweiß-Cracker mit Körnern – Low-Carb und gesund

22-Salzige Cannelés mit Spinat und Parmesan – Fingerfood für Kinder

Ihr braucht ein einfaches und leckeres Rezept für euren Apéro, ein Buffet oder den Brunch? Dann habe ich heute genau die richtige Idee für euch: herzhafte Cannelés mit Spinat und Parmesan!

Zum Rezept: Salzige Cannelés mit Spinat und Parmesan – Fingerfood für Kinder

23- Blätterteigschnecke mit konfierten Tomaten und Ziegenkäse

Eine Rolle Blätterteig habe ich fast immer im Tiefkühlschrank. Sie ist meine kleine Rettung, wenn ich schnell einen Apéritif, eine Quiche oder ein einfaches Abendessen zaubern möchte.

Zum Rezept: Blätterteigschnecke mit konfierten Tomaten und Ziegenkäse

24- Grüne Petersilienbrötchen

Wir brauchten etwas Frisches! Keine schwere, fettige Mahlzeit, sondern etwas Aromatisches, Saftiges und Frisches. Salat und Co. bereiten wir zurzeit fast jeden Tag zu, und als passende Begleitung habe ich diese grünen Petersilienbrötchen gebacken.

Zum Rezept: Grüne Petersilienbrötchen

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de