

cooler finger food für heisse tage

kalter Avocado-Melonen-Salat gespickt mit geröstetem Sesam
salade d'avocat avec melon et sesam

Cremiger Ziegenkäse im Feigenlotusblatt
Figue séché fourrée avec crème de chèvre fraîche

Peperoni-Tomaten-Aprikosen-Tapenade auf Bruschetta
Tapenade de peperoni et de tomate sur pain

frisches Hüttenkäse-Kräuter-Ei im salatblatt
fromage fraîche avec oeuf dans une feuille de salade

Gaszpacho andalus mit Grissini
Soupe de tomate et de concombre

Pink Lady Drink

Mozarellini im Tomatenschiff
Petit bateau avec mozzarella

Feines Dessert mit Zitronenhauch im Glas
Crème de citron en verre

Gaszpacho andaluz mit Grissini

Zutaten für 30 Personen

4	Stk	Gurke, geschält – concombre pelé
1	kg	Tomaten in Würfeln – tomates coupés en cubes
1,2	l	Wasser – de l'eau
3	EL	Olivenöl – de l'huile d'olive
1	EL	Petersilie – persil
3	Stk	Zitrone, Saft ausgepresst – jus de citron
30	Stk	1 dl Weissweingläser (aus PVC oder Glas) – petit verre
		Salz und Pfeffer – sel et poivre

Zubereitung

- ◆ Gurken schälen, in Stücke schneiden, Tomaten vierteln und mit allen Zutaten ausser mit der Petersilie in den Vita-Mix Behälter geben.
- ◆ Petersilie waschen, trocken schütteln
- ◆ Alle Zutaten in den Vitamix geben, gut mixen, in die Gläser abfüllen und sogleich kühl stellen. Dazu passen dünne Grissini – diese über den Becher geben.

Peler concombres, les couper en morceaux, sauf les tomates en quartiers et avec tous les ingrédients avec le persil dans le récipient Vita-Mix. Lavez le persil, égouttez Mettez tous les ingrédients dans le Vitamix, bien mélanger, verser dans des verres et de mettre à la fois cool. Servir avec grissini mince.

Paprika-Aprikosen-Tomaten-Tapenade auf Bruschetta

Zutaten für 30 Bruschettas

30	Sch.	Brot, fein geschnitten – du pain
100	g	Softaprikosen – abricots séchés
150	g	Paprika aus dem Glas – peperoni grillés
100	g	getrocknete Tomaten aus dem Glas – des tomates séchées
1	Stk.	Knoblauchzehe – de l’ail
1/2	TL	Chilipulver – poivre de cayenne
40	g	geriebener Parmesan – du fromage parmesan rapés
5	Blätter	Basilikum – feuilles de basil
		Pfeffer aus der Mühle – poivre et sel
		Salz

Zubereitung

- ◆ Baguette Brot in Scheiben geschnitten parat legen.
- ◆ Alle Zutaten in einen Behälter geben und mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- ◆ Die Masse dünn auf die Scheiben streichen, garnieren.

baguette coupé prêt en tranches. • Tous les ingrédients dans un récipient et traité avec un mélangeur avec une machine/häxler à une masse lisse. • La mince marge sur la garniture des tranches de masse.

Feigenboden gefüllt mit Pekan-Geisskäse

Zutaten für 30 Personen

30	Stk	getrocknete Feigen – figues séchées
2	Stk	Geisskäse Chavroux oder 150 g x 2 also 300 g – de la crème fraîche de chèvre
		Pekannüsse grob gehackt – noix de pekan
		Vanille aus der Mühle - vanille

Zubereitung Füllung

Der Feige den Stiel abschneiden, die Feige von oben zweifach einschneiden, dass ein Kreuz entsteht (darf nicht durchgeschnitten werden!)

Die Viertel auffalten. Nun den Geisskäse in ein Gefäss geben, etwas schwingen, die gehackten Nüsse unterheben.

Nun die Füllung in die Feigenböden geben. Mit Vanille bestreuen.
Auf eine Platte geben.

couper la tige de la figue, coupez les figues sur les deux premières occasions qu'une croix est formée (ne doit pas être coupé!) Le quartier se dérouler. Maintenant, ajoutez le fromage de chèvre dans un récipient, en balançant légèrement, incorporez les noix hachées. Maintenant, entrez le remplissage dans les étages fig. Saupoudrer de vanille. Transférer dans une assiette.

Erfrischendes Zitronen-Dessert

Zutaten für 30 Personen

1.5	kg	Magerquark – fromage frais maigre
500	g	Joghurt - yogourt
6	EL	Honig, flüssig – du sirop d'ahorn
3	Stk.	Bio Zitronen – jus de citron Saisonobst, Beeren frisch
6	Stk	Haferflocken-Kekse, grob gehackt – biscuits d'avoine
30	Stk	kleine durchsichtige Becherli (becherli vom Beck) – petit verre frische Sommerbeeren zum Garnieren – des fruits de saison

Zubereitung Füllung

Zitronen waschen trocken reiben, die Schalen in Zesten abziehen, den Saft auspressen. Den Quark mit dem Joghurt dem Zitronensaft und dem Honig verrühren.

Die Creme in 30 Becherli abfüllen, kühl stellen.

Haferflocken-Kekse-Crumble über die Creme streuen.

lavage de citron essuyez, décoller les coquilles dans le zeste, presser le jus. Le quark avec le jus de citron et le yogourt miel mélange. La crème dans 30 verres, réfrigérer. biscuits à l'avoine Saupoudrer crumble sur la crème.

Ei-Hüttenkäse im Salatblatt

Zutaten für 30 Personen

750	g	Hüttenkäse – fromage frais, cottage cheese
4	Stk	gekochte Eier – des oeufs cuits
		frische Kräuter gehackt, Schnittlauch - ciboulette
30	Stk	Salatblätter (feste) –feuilles de salade
		Pfeffer aus der Mühle - poivron

Zubereitung Füllung

Eier hacken, mit Hüttenkäse und gehackten Kräutern in einer Schüssel mischen.
Die Füllung in die Salatblätter geben, etwas garnieren.
Kühl stellen.

Hacher les oeufs, mélanger avec du fromage cottage et de fines herbes hachées dans un bol. Le remplissage dans les feuilles de laitue donner quelque chose garniture. Chilling.



Tomatenschiffli gefüllt mit Mozarellini

Zutaten für 30 Personen

5	Stk	Tomaten – tomates rispes
30	Stk	Mozarellini, abgetropft – petit mozzarella
		Salz und Pfeffer – sel, poivron
30	Stk	Ruccola-Blätter – rucola
		dickflüssiger Balsamico-Essig - balsamico
		Zahnstocher – cure-dent

Zubereitung

Tomaten in 6 Schnitze schneiden, entkernen, Füllung bei Seite geben.

Mozarellini mit ein bis zwei Ruccola-Blätter umwickeln, mit Zahnstocher in die Tomatenschnitze stecken. Mit Salz und Pfeffer und Balsamico-Essig würzen.

Auf Platte geben und kühl stellen.

Couper les tomates en 6 morceaux, enlever les graines, donnant le remplissage de côté. Mozarellini envelopper avec une ou deux feuilles de roquette, coincés avec des cure-dents dans les quartiers de tomate. Assaisonner avec le sel et le poivre et le vinaigre balsamique. Placer sur une plaque et réfrigérer.

Sommer-Bowle

Zutaten für 30 Personen

2	l	Mineral mit Gas – de l'eau minérale gazeuse
2	kl Fl.	Sanbitter -
1	l	Grapefruitsaft – jus de pampelouse Deko aus Früchten
30	Stk	Becherli oder Flütebecher (Gläser) – des verres

Zubereitung

Getränke in eine grosse Glas Bowle geben, ziehen lassen. In 30 Gläser je 1 dl abfüllen.

Mélanger tout et verser en verres de 1 dl.



Avocado-Melonensalat an geröstetem Sesam

Zutaten für 30 Personen

6	Stk	Avocado - avocats
1	Stk	Charentais-Melone, daraus kleine Kugeli machen - melons
		Zitrone-Saft – jus de citron
		Sesam – sesam
		Minze, in feine Streifchen geschnitten - menthe
		Salz und Pfeffer – sel, poivron

Zubereitung

Melone halbieren, entsteinen, mit einem Löffel Kugeli machen. Anrichten

Avocado halbieren, entsteinen, mit Messer kleine Würfel einschneiden und dann mit einem Löffel vorsichtig herausnehmen und sofort mit Zitronensaft beträufeln, auf die Kugeli legen, und sofort kühl stellen.

Vor dem Servieren aus Kühlschrank nehmen und mit Minze und Sesam bestreuen.

melon coupé en deux, enlever les graines, faire des petit boules avec une cuillère.

Couper l'avocat en deux, denoyer, couper petits cubes et puis retirez délicatement avec une cuillère les cubes et saupoudrer immédiatement avec le jus de citron, mettre sur les boules de melon, et assurer un refroidissement immédiat. Avant de servir du réfrigérateur et saupoudrer de menthe et de sésame.