

*Kurzanleitungen für die  
Fingerfood-Speisen unserer Schulungen*

# *Fingerfood Rezepte*

## Tomate- Mozzarella Spieß

Durchstechen Sie mit einem Holzspieß ein Basilikumblatt von hinten nach vorne und ca. 5 mm tiefer wieder zurück.

Spießen Sie nun jeweils abwechselnd 2 Kirschtomaten und 2 Mozzarella- Kugeln auf.

Anschließend mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) würzen.

***Fertig!***

## Zucchini- Schafskäse- Pakete

Schneiden Sie die Zucchini in feine Längsstreifen (am besten, wenn vorhanden mit einer Brotmaschine). Blanchieren Sie diese kurz in, mit Oregano abgeschmeckten, Salzwasser.

Schneiden Sie türkischen Cremekäse (oder anderen Schafskäse) in ca. 1 cm große Würfel.

Wickeln Sie nun die Würfel in die Zucchinistreifen ein und durchbohren diesen mittig mit einem kleinen Spieß (Zahnstocher). Mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

***Fertig!***

*Kurzanleitungen für die  
Fingerfood-Speisen unserer Schulungen*

# *Fingerfood Rezepte*

## Melone- Schinken

Melone halbieren und entkernen.

Schneiden Sie die Hälfte in Spalten (Größe je nach Wunsch). Entfernen Sie die Schale. Diese Spalten in gleich große Stücke schneiden. Legen Sie entsprechend großes Stück Schinken darauf und Spieß reinstecken.

***Fertig!***

## Saté- Spieße

Putenbrust in feine Streifen schneiden. Diese auf Schaschlikspieß von hinten nach vorne und so weiter aufspießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten Sie die Spieße in der Pfanne.

Anschließend mit einer süßen Chilisauce überziehen.

***Fertig!***

## Frischkäsemousse

Philadelphia mit ein wenig geschlagener Schlagsahne glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Dressiersack auf gebutterten Pumpernickeltaler mit Salatblatt verteilen.

***Fertig!***

*Kurzanleitungen für die  
Fingerfood-Speisen unserer Schulungen*

# *Fingerfood Rezepte*

## Früchte im Schokokleid

Schmelzen Sie dunkle und weiße Kuvertüre und erhitzen Sie diese bis ca. 45°C.

Spießen Sie Früchte Ihrer Wahl auf einen Schaschlikspieß. Bereiten Sie ein Blech mit Backpapier vor. Nappieren Sie nun die Spieße mit Kuvertüre nach Belieben. Legen Sie die fertigen auf das Backpapier. Basteln Sie sich aus einem Stück Backpapier ein Cornett (kleine Tüte mit kleinem Loch unten). Füllen Sie ein wenig Kuvertüre ins Cornett um so eine feine Linie über die Spieße zu ziehen. Kuvertüre im Kühlschrank auskühlen lassen.

***Fertig!***