



# INHALT

## HÄPPCHEN

- 01** Kleine Röllchen mit Schinken & Frischkäse
- 02** Lollipop-Wraps mit Avocado & Pute
- 03** Karamellisierte Tomaten-Spieße
- 04** Gegrillte Bananen im Speckmantel
- 05** Gefüllte Pilze mit Walnüssen
- 06** Käsespieße im Speckmantel
- 07** Gegrillte Pflaumen im Speckmantel
- 08** Falafel aus dem Backofen
- 09** Blinis mit geräuchertem Lachs
- 10** Bunte Frischkäsekugeln auf vier Arten
- 11** Garnelen-Spieße in Chili-Panade

## KNUSPERGEBÄCK

- 12** Paprika-Cracker mit Sesam
- 13** Grissini mit Serrano-Schinken
- 14** Herzhaftes Schweineohren mit Schinken
- 15** Käsestangen mit Kümmel
- 16** Sonnenbrot mit Oliven-Paste
- 17** Pizzastangen mit Ricotta & Chorizo

- 18** Parmesan-Chips mit Sesam
- 19** Basilikum-Brötchen mit Ziegenkäse
- 20** Ziegenkäse-Bonbons mit Honig
- 21** Blätterteig-Schnecken mit Makrelen

## BROT & PIZZA

- 22** Schnelle Pizza mit Gemüse
- 23** Mini-Pizza mit Feigen & Rucola
- 24** Pizza-Rechtecke mit Ziegenkäse & Zucchini
- 25** Pizza-Pops mit Schinken & Oliven
- 26** Party-Brot mit Knoblauch
- 27** Party-Brot mit Käse & Speck

## SCHNITTEN & AUFSTRICHE

- 28** Artischocken-Bruschetta mit Schinken
- 29** Linsen-Dip mit Paprika
- 30** Feigen-Crostini mit Leberwurst
- 31** Frühlingsschnitten mit Ricotta
- 32** Hummus mit Rote Bete
- 33** Cracker mit Zwiebelkonfitüre

- 34** Bruschetta mit Schinken  
**35** Käse-Schinken-Aufstrich auf Vollkornbrot  
**36** Sardinen-Aufstrich mit Grapefruit  
**37** Thunfisch-Aufstrich  
**38** Klassischer Hummus mit eingekochten Zitronen
- 50** Erfrischender Frucht-Spieß  
**51** Tiramisu-Creme mit Brombeeren  
**52** Eton Mess mit Johannisbeeren  
**53** Kokos-Milchreis mit Zitrone  
**54** Panna Cotta mit Himbeermus  
**55** Schoko-Crossies mit Puffreis  
**56** Schoko-Küchlein mit Pistazien

## GLÄSCHEN

- 39** Rote-Bete-Creme mit Joghurt  
**40** Thunfisch-Tartar mit Orange & Ingwer  
**41** Lachs-Tartar mit Apfel  
**42** Ananas-Avocado-Salat mit Garnelen  
**43** Quinoa-Salat mit Tomate & Minze  
**44** Sellerie-Creme mit Haselnüssen  
**45** Gazpacho de Andaluz  
**46** Karotten-Gazpacho mit Kokosmilch  
**47** Erbsen-Creme mit Minze

## DESSERTS

- 48** Erdbeeren mit Karamell  
**49** Gegrillte Ananas-Spieße

## DRINKS

- 57** Caipirinha mit Himbeeren  
**58** Mojito mit Ingwer  
**59** Cosmopolitan  
**60** Zitronen-Spritz  
**61** Frucht-Aperitif mit Pimm's No 1  
**62** Ingwer Mocktail mit Zitrone  
**63** Erdbeer-Mocktail mit Basilikum  
**64** Orangen-Mocktail mit Erdbeeren  
**65** Bloody Mary alkoholfrei

## EINKAUFSLISTE

## REGISTER



# **DOCH EIN PAAR WORTE...**

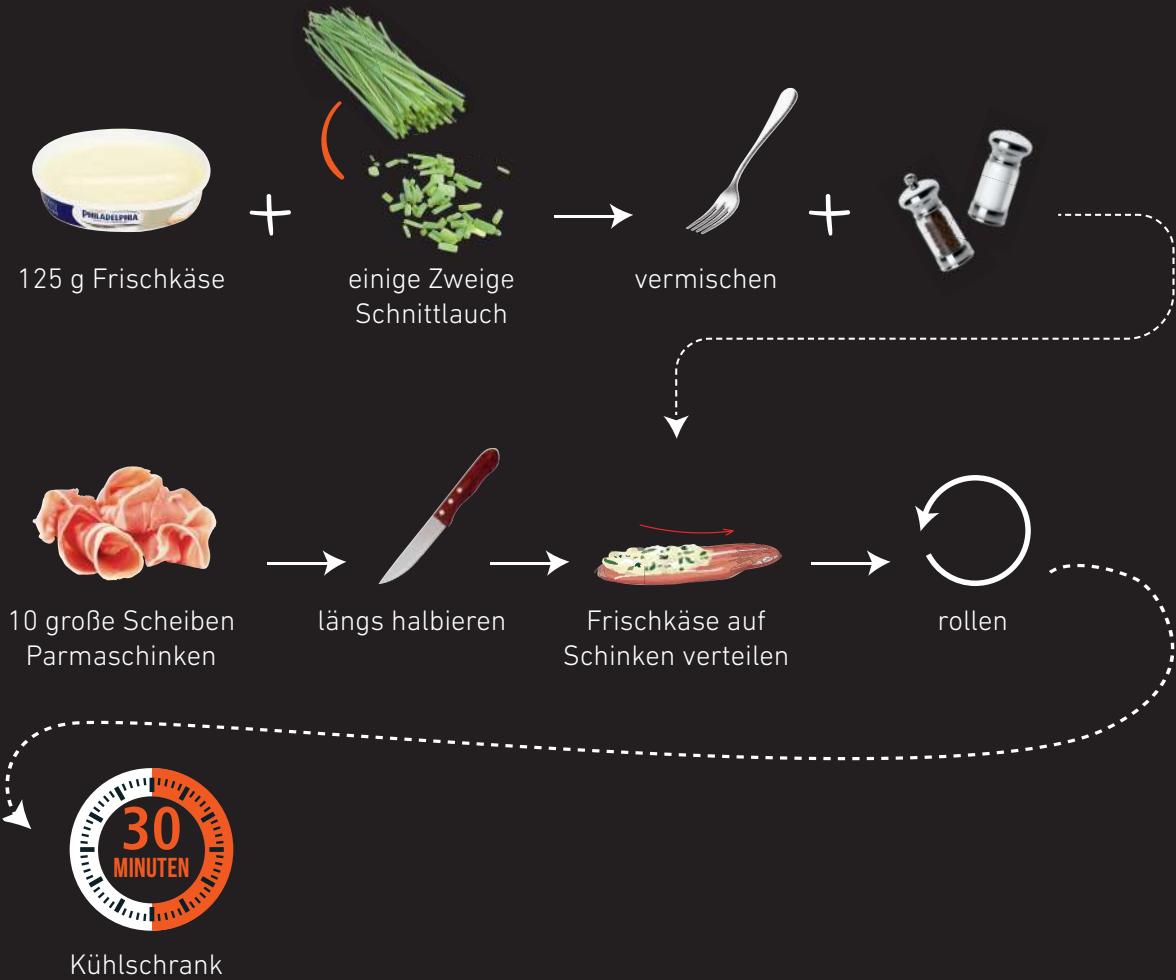
Eigentlich würdest du gerne deine Gäste zu Hause mit Leckereien verwöhnen, aber du hast keine Ahnung was du kochen sollst? Der Besuch hat sich spontan angekündigt und du hast keine Zeit endlose lange Rezepttexte zu entziffern? Du möchtest etwas besonderes für deine Gäste zubereiten, aber die Gerichte sollen nicht endlos viele Zutaten beinhalten?

Dieses Buch kann dir all deine Sorgen nehmen, denn die Rezepte sind verständlich erklärt.

Und so gehts: addiere die + und FOLGE DEN PFEILEN. Alles andere wird durch die Schritt-für-Schritt-Anleitung erklärt. Wenn du beim letzten Bild angekommen bist, hast du etwas Leckeres für deinen Besuch vorbereitet und das fast ganz ohne Worte.

# 01

## Kleine Röllchen mit Schinken & Frischkäse



FÜR 20 ROLLEN

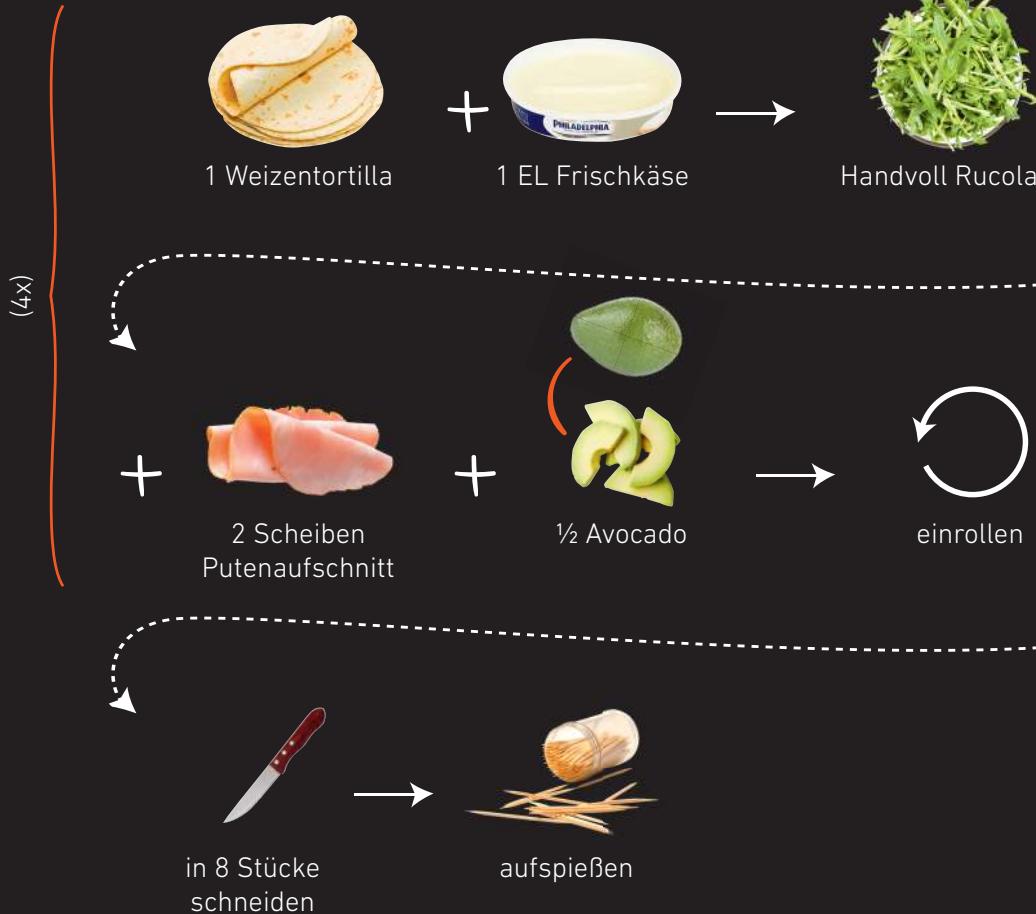
VORBEREITEN: 10 MINUTEN

KÜHLEN: 30 MINUTEN



# 02

## Lollipop-Wraps *mit Avocado & Pute*



FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITEN: 15 MINUTEN



# 03

## Karamellisierte Tomaten-Spieße



250 g Kirsch-  
tomaten



aufspießen



150 g Zucker



2 EL Balsamico-Essig

+



bei schwacher  
Hitze karamellisie-  
ren lassen



zur Hälfte  
eintauchen



in 30 g Sesam  
wälzen



Backpapier



abkühlen lassen

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITEN: 15 MINUTEN

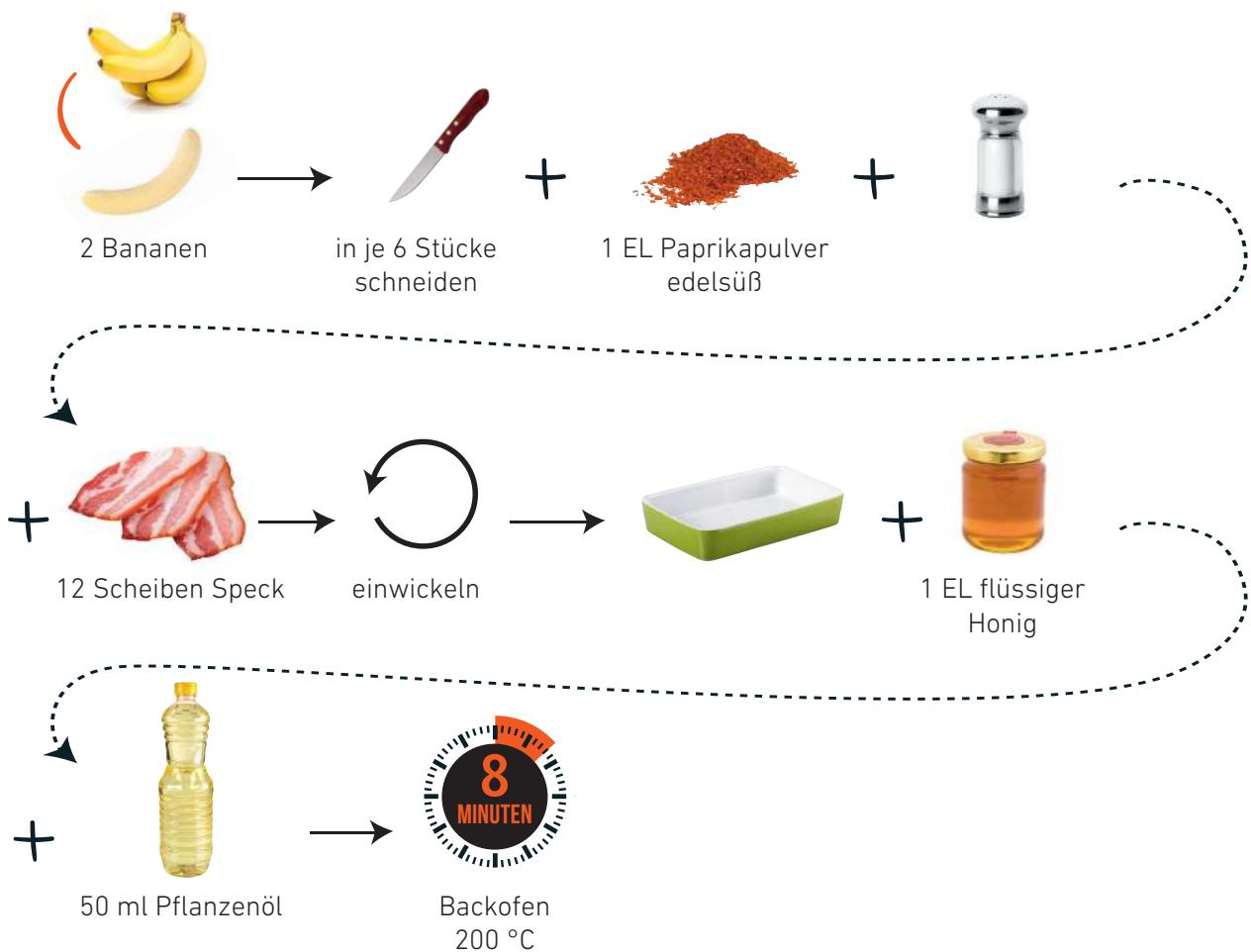
KOCHEN: 10 MINUTEN

WARTEN: 30 MINUTEN



# 04

## Gegrillte Bananen im Speckmantel



FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITEN: 15 MINUTEN

GAREN: 8 MINUTEN



# 05

## Gefüllte Pilze mit Walnüssen

