

Apéro-Adventskranz

Apéro-Adventskranz ist schnell und einfach gemacht mit dem sicheren Wow-Effekt. Jetzt in der Vorweihnachtszeit wollen viel Zeit mit Freunden, den Liebsten und der Familie verbringen und nicht in der Küche stehen! Wenn Du das auch findest, ist das das richtige Rezept für dich.

Apéro, Darling!

Apéro heisst es in der Schweiz und im Rest der Welt Apéritif. Es ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

Zum Apéro kann es ratsam sein, eine Kleinigkeit zu essen. Unbedingt!

Den Kranz haben wir aus einem Styropor Kranz und Isländisch Moos gebastelt. Isländisch Moos findest Du in der Bastelabteilung. Mel und ich wünschen Dir viel Spaß beim Basteln und Genießen.

Datteln mit Frischkäse im Speckmantel

ZUTATEN

- *Medjool Datteln*
- *Frischkäse*
- *Bratspeck*
- *glatte Peterli*
- *Spiessli nicht die ganz langen*

ZUBEREITUNG

1. Datteln entkernen.
2. Mit Frischkäse füllen und mit Speck umwickeln.
3. In der Pfanne von allen Seiten anbraten.

APÉROSPIESSE

ZUTATEN

- *Grüne Trauben ohne Kernen*



- *Frische Feigen*
- *Gruyère*
- *Mandarinen*

ZUBEREITUNG

Alles auf lange Zahnstocher stecken.

MEATBALLS

ZUTATEN

- *500g gehacktes Rindfleisch*
- *Zwiebel*
- *Butter*
- *2 Knoblauchzehen*
- *3 EL Paniermehl*
- *20 ml Schuss Cognac*
- *3 EL glatte gehackte Petersilie*
- *große rote Chilischoten, gehackt*

ZUBEREITUNG

1. *Zwiebeln kleinschneiden und in Butter anbraten.*
2. *Anschließend mit den anderen Zutaten zum Rindfleisch geben und ordentlich durchkneten. Bällchen formen.*
3. *Die Bällchen in einer schweren Pfanne bei mittlerer Hitze langsam anbraten, bis sie durch sind.*

Blätterteigsterne mit Käse Mohn oder Sesam

ZUTATEN

- *1 Blätterteig*
- *kleine Sternform*
- *Gruyère gerieben*
- *Mohn*
- *Sesam*
- *Spritzer Wasser*

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig mit der Sternchenform ausstechen und Käse sowie Mohn oder Sesam darauf geben.
2. Ein Tropfen Wasser auf die Sterne, dann gehen sie besser auf und bei 200 Grad Ober Unterhitze in den Backofen für 10 min.
3. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wraps mit Rauchlachs

ZUTATEN

- Meerrettich Frischkäse
- 2 große Tortilla
- Rauchlachs
- Dill
- Butterbrotpapier

ZUBEREITUNG

Die Tortilla mit dem Frischkäse bestreichen und Lachs & Dill darauf geben. In Butterbrotpapier einrollen und im Gefrierfach für 10-15 min anfrieren. In Rädchen aufschneiden.

▷ Mortadella, Schinken, Salami, verschiedene Gemüse wie Karotten, Gurken, Königskapern, Orangenschnitze, Radieschen, getrocknete Tomaten wäre auch fantastische Komponenten. Du kannst ihn auch nach Farben oder nur Gemüse ordnen. Nur Käse oder nur Wurst. Viel Spaß beim Ausprobieren.