

Feines Fingerfood zu unseren Winter-Genuss-Paketen

Dattel-Curry-Dip mit Tomaten

Das braucht man dazu:

100 g getrocknete Datteln ohne Stein, 50 g getrocknete Tomaten in Öl, 2 Frischkäse à 180 g, 2 TL Currypulver, 1/2 TL Kreuzkümmelpulver

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Rotwein Spätlese lieblich

Und so wird's gemacht:

- Die Datteln und Tomaten mit dem Pürierstab oder im Mixer verrühren.
- Frischkäse und Gewürze hinzugeben und noch einmal kräftig mixen.

Quelle Foto und Rezept: [Dattel-Curry-Dip. Mit Tomaten. Ein Traum! - mix dich glücklich \(Thermomix-Rezepte\) \(mix-dich-gluecklich.de\)](#)

Pizzastangen

Das braucht man dazu:

Für den Teig: 250 g Weizenmehl, 2 EL Olivenöl, 1 TL getrocknete Kräuter der Provence, 1 Prise Salz, 160 ml Wasser

Für den Belag: 4-5 EL Tomatenmark, 100 g geriebener Emmentaler, Salz
Außerdem Olivenöl

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken

Und so wird's gemacht:

- Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten. Falls nötig, etwas Wasser bzw. Mehl ergänzen. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 35 x 20 cm) auswalken. Mit dem Tomatenmark bestreichen. Dann mit geriebenem Käse bestreuen, etwas andrücken und nach Belieben salzen.
- Nun mit einem Pizzaschneider oder einem sehr scharfen Messer den Teig in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen von unten nach oben einklappen - dabei darauf achten, dass der Käse nicht herausfällt.
- Das gefaltete Teigstück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben und erst hier den Teig liegend eindrehen, damit der Käse auch auf seinem Platz bleibt.
- Zum Schluss noch die Pizzastangen mit Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) etwa 15-20 Minuten knusprig backen.

Quelle Foto und Rezept: [Schneller Snack: Gedrehte Pizzastangen - LieberBacken](#)

Spinat-Lachs-Rolle

Das braucht man dazu:

125 g TK-Blattspinat, 4 Eier, 50 g geriebener Käse,
1 EL Parmesan, 100 g Kräuterfrischkäse, 200 g Räucherlachs,
etwas Zitronensaft, Salz & Pfeffer

Unsere Weinempfehlung:
Weißer Burgunder Spätlese trocken

Und so wird's gemacht:

- Den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Spinat auftauen lassen.
- Eier in eine Schüssel geben und schaumig rühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Käse und Spinat mit den Eiern vermischen.
- Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Spinat-Eier-Masse darüber verteilen. 10 Min. backen.
- Die Masse aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und umdrehen. Mit Frischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen. Alles mit Zitronensaft beträufeln.
- Das Ganze fest in Frischhaltefolie einrollen und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend in beliebig dicke Scheiben schneiden und servieren.

Quelle Foto und Rezept: [Low Carb Spinat-Lachs-Rolle von Gaumenfreundin](#)

Schinken-Käse-Hörnchen mit Frischkäse

Das braucht man dazu (für etwa 28 Hörnchen):

150 g Weizenmehl, 100 g Butter, 100 g Doppelrahmfrischkäse,
50 g frisch geriebener Käse, 4 Scheiben runder Kochschinken,
1 Eigelb (Größe M), ½ TL Salz

Unsere Weinempfehlung:
Weißer Burgunder Kabinett lieblich bzw.
Weißer Burgunder Spätlese trocken

Und so wird's gemacht:

- Den Doppelrahmfrischkäse, Butter, Mehl und Salz mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten und eine schöne Kugel formen. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 2 Std. in den Kühlschrank legen.
- In der Zwischenzeit den Käse reiben und die runden Kochschinken-Scheiben in je 7 Dreiecke schneiden.
- Eine Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal durchkneten.
- Mit dem Nudelholz den Teig zu einem etwa 26 cm großen Kreis ausrollen. Anschließend daraus 14 gleich große „Tortenstücke“ ausschneiden.
- Nun jeweils einen Schinken sowie Käse auf den Teig-Dreiecken verteilen, zu Hörnchen rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das gleiche nun mit der zweiten Teighälfte. Anschließend jedes Hörnchen mit Eigelb bestreichen.
- Bei 160 Grad Umluft auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten im Backofen backen.

Quelle Foto und Rezept: [Schinken-Käse-Hörnchen mit Frischkäse - emmikochteinfach](#)