



 75 Minuten

 Einfach

NORDDEUTSCHE TAPAS- PLATTE MIT 3ERLEI AIOLI

Unser Tapas Dip Rezept mit 3erlei Aioli begeistert als leckeres Fingerfood garantiert auf deiner nächsten Party.

 So wirds gemacht :

SCHRITT 1

Für das Rezept mit Aioli Peperoni halbieren, putzen, entkernen, in feine Ringe schneiden und mit 185 g Aioli vermischen. Für den zweiten Dip getrocknete Tomaten, Tomatenmark und Chili fein würfeln und mit weiteren 185 g Aioli verrühren. Für den dritten Dip 185 g Aioli mit fein gehackter Petersilie vermengen. Zum Schluss die drei verfeinerten Aioli-Dips je in eine kleine Schale geben und abgedeckt kaltstellen.

SCHRITT 2

Für die Mini-Krabbenfrikadellen: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie und 2/3 der Krabben grob hacken. Ei, Haferflocken und restliche noch ganze Krabben dazugeben, mit den Händen gut durchkneten und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Aus dem Teig ca. 16 kleine Frikadellen formen und diese in reichlich heißem Öl von jeder Seite ca. 2–3 Minuten braten.

SCHRITT 3

Für die Kartoffelpuffer-Käse-Sticks: Sylter in kleine Quadrate schneiden, Kartoffelpufferteig gut ausdrücken, mit Eigelb und Käse mischen und mit Salz würzen. Teig zu etwa 10 cm langen Streifen formen und diese in heißem Öl in einer Pfanne ca. 4–5 Minuten rundherum knusprig braten.

SCHRITT 4

Für die Mini-Stockbrote: Pizzateig entrollen und in 8 Streifen schneiden. Rahmkäse und Landschinken in



Zutaten

8 Personen

FÜR DIE 3 AIOLI-DIPS

555 g MILRAM frische Aioli

1 frische Peperoni

1/2 TL Tomatenmark

4 getrocknete, eingelegte Tomaten in Öl

1/2 rote Chilischote

1/2 Bund Petersilie

FÜR DIE MINI-KRABBFRIKADELLEN

1 kleine Zwiebel

400 g Nordseekrabben

1 Ei

2 EL Haferflocken

1/2 Bund Petersilie

1 TL Zitronensaft

Salz

5 EL Öl

FÜR DIE KARTOFFELPUFFER-KÄSE-STICKS

150 g MILRAM Sylter

750 g fertiger Kartoffelpufferteig

1 Eigelb

etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Pizzateigstreifen mit Landschinken und Käse überlappend belegen und mit der Teigseite nach außen um je einen Holzspieß wickeln. Mini-Stockbrote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 4, Umluft 180 °C) etwa 10–15 Minuten backen.

SCHRITT 5

Mini-Krabbenfrikadellen, Kartoffelpuffer-Käse-Sticks und Mini-Stockbrote mit den Party Dips servieren und drauflos dippen. Lass dir die leckeren Tapas Rezepte schmecken.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2599/621

Fett (g): 33

Kohlenhydrate (g): 50,5

Eiweiß (g): 29,5

Salz

5-6 EL Öl

FÜR DIE MINI-STOCKBROTE

400 g fertiger Pizzateig

8 Scheiben Landschinken

100 g MILRAM Rahmkäse