



75 Minuten



Einfach

# Norddeutsche Dip-Platte

Tapas norddeutsch inspiriert mit drei leckeren Aioli-Dips. Dieses leckere Fingerfood passt perfekt zu eurer nächsten Party.



*So wirds gemacht :*

## Schritt 1

Für den ersten Aioli-Dip Peperoni halbieren, putzen, entkernen, in feine Ringe schneiden und mit 200 g Aioli vermischen. Für den zweiten Dip getrocknete Tomaten, Tomatenmark und Chili fein würfeln und mit weiteren 200 g Aioli verrühren. Für den dritten Dip 200 g Aioli mit fein gehackter Petersilie vermengen. Zum Schluss die drei verfeinerten Aioli-Dips je in eine kleine Schale geben und abgedeckt kalt stellen.

## 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: Küstenkäse in kleine Quadrate schneiden, Kartoffelpufferteig gut ausdrücken, mit Eigelb und Käse mischen und mit Salz



Zutaten

8 Personen

### Für die 3 Aioli-Dips

- 600 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-Krabbenfrikadellen

- 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

- 125 g MILRAM Küstenkäse
- 750 g fertiger Kartoffelpufferteig
- 1 Eigelb
- Salz
- 5-6 EL Öl

### Für die Mini-Stockbrote

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 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 Aioli-Dips servieren und drauflos dippen.

#### **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2599/621

Fett (g): 33

Kohlenhydrate (g): 50,5

Eiweiß (g): 29,5

400 g fertiger Pizzateig

8 Scheiben Landschinken

100 g MILRAM Rahmkäse