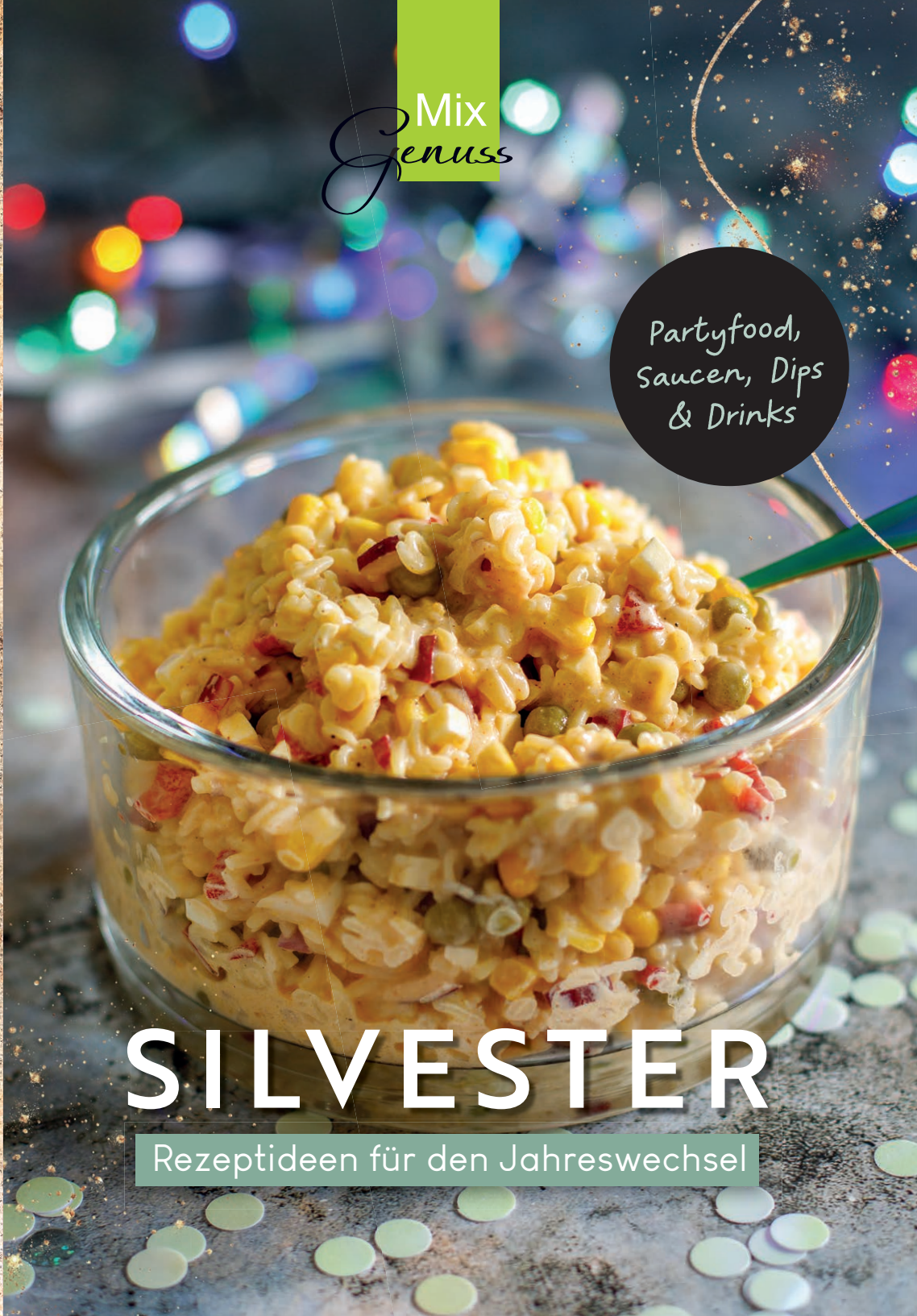
Mix Genuss

Partyfood, Saucen, Dips & Drinks



SILVESTER

Rezeptideen für den Jahreswechsel

Pizza-BÄLLCHEN

ZUTATEN

250 g	Magerquark
60 g	Röstzwiebeln
80 g	Milch
60 g	Öl
1 TL	Salz
1 EL	Pizzagewürz
1 TL	Zucker
300 g	Mehl
1 P.	Backpulver
200 g	Käse, gerieben (z.B. Gouda)
100 g	Katenschinken, gewürfelt

ZUBEREITUNG

Quark, Röstzwiebeln, Milch, Öl, Salz, Pizzagewürz und Zucker im Mixtopf **15 Sek./Stufe 4** mixen. Mehl und Backpulver zugeben und **15 Sek./Stufe 4** verrühren. Käse und Schinken zugeben und **1 Min./Teigstufe** kneten.

Aus dem Teig Bällchen formen und diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Min. backen.

Konfetti SALAT

6 Portionen

ZUTATEN

500 g	Buchstaben-Nudeln
1	rote Spitzpaprika
2	Eier, hart gekocht
1 Dose	Florida-Mix, Erbsen & Mais (Abtr.gew. 285 g)

FÜR DAS DRESSING

1	rote Zwiebel
100 g	saure Sahne
150 g	Joghurt
30 g	Mayonnaise
25 g	Tomatenketchup
20 g	Öl
20 g	Rotweinessig
2 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Senf, mittelscharf
1 TL	Salz
1 TL	Currypulver
1/2 TL	Paprikapulver, edelsüß
¼ TL	Pfeffer, gem.

ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Spitzpaprika und Eier fein würfeln. Florida-Mix gut abtropfen lassen und alles in eine Schüssel geben.

Für das Dressing Zwiebel in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Restliche Dressingzutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 4** mixen. Über den Salat geben und gut vermengen.

Griechische CROSTINIS

12-14 Stück

ZUTATEN

1	Baguette
½	gelbe Paprika
½	Salatgurke
½	rote Zwiebel
1 EL	Olivenöl
2 TL	Rotweinessig
etwas	Salz & Pfeffer

Baguette in Scheiben schneiden, mit etwas Öl beträufeln und im Backofen bei 200°C ca. 5 Min. rösten.
In der Zwischenzeit Paprika, Gurke und Zwiebel klein würfeln. Mit Olivenöl, Rotweinessig und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Baguettescheiben mit Fetacreme bestreichen und mit Gurken-Paprika-Masse belegen.

FÜR DIE CREME

1	Knoblauchzehe
200 g	Fetakäse
100 g	Doppelrahmfrischkäse
30 g	Milch
etwas	Salz & Pfeffer
1 TL	Zitronensaft

Knoblauch im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Feta zugeben und **10 Sek./Stufe 3** mixen. Restliche Zutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 3** verrühren.

Trauben-KRÄCKER

30-32 Stück

ZUTATEN

30 runde Kräcker
15 blaue Trauben
15 grüne Trauben

FÜR DIE CREME

200 g Doppelrahmfrischkäse
125 g Magerquark
2-3 Spritzer Tabasco (altern. Worcestersauce)
1 gestr. TL Paprikapulver
etwas Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zutaten für die Creme in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 3** verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Kräcker spritzen.

Die Trauben halbieren und jeweils eine blaue und eine grüne Hälfte zusammensetzen. Trauben mittig auf die Creme setzen.

Erst kurz vor dem Servieren die Creme aufspritzen, da die Kräcker sonst durchweichen.

DIP
für Chips

1 Schüssel

ZUTATEN

200 g	Crème fraîche
2 EL	Ketchup
1 TL	Senf
1 TL	Tomatenmark
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Apfelessig
1 TL	Sojasauce
je ½ TL	Zimt, Curry, Paprikapulver süß, Paprikapulver rosenscharf, Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. ertig!

Krabben-COCKTAIL

4 Portionen

ZUTATEN

300 g	Krabben
4	Mandarinen
2	hartgekochte Eier
150 g	Mayonnaise
1 EL	Balsamico, hell
etwas	gehackter Dill
2 EL	Ketchup
1 EL	Weinbrand
etwas	Salz & Pfeffer
2 EL	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Krabben in eine Schüssel geben. Mandarinen und Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. Zu den Krabben geben.

Restliche Zutaten in einer Schüssel vermengen, zu den Krabben geben und vermischen. In Gläsern servieren.

Perfekt für
Käsefonue!

FONDUE BROT

zum Dippen

1 Fladenbrot

ZUTATEN

375 g	Wasser, lauwarm
100 g	Roggensauerteig-pulver
½ Würfel	frische Hefe
1 TL	Zucker
1 EL	Salz
400 g	Dinkelmehl, Type 630

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **3 Min./Teigstufe** kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zu einem Fladen formen. Mit einem Teigschaber oder Messer eine Rautenmuster in die Teig drücken, sodass kleine Quadrate entstehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230°C Umluft ca. 15-20 Min. backen.

Limoncello Spritz!

Eine tolle italienische Aperitif Idee. Einfach 2 EL Limoncello in ein Weinglas geben und mit Sekt und Mineralwasser aufgießen. Mit Eiswürfel, Minze und Zitronenscheiben servieren.

PANNA COTTA
mit Erdbeeren

8 Portionen

ZUTATEN

Für die Panna Cotta:

6 Blatt	Gelatine
½	Vanilleschote
100 g	Zucker
400 g	Sahne
300 g	Milch
etwas	Tonkabohne, gerieben

Für die Erdbeersauce:

300 g	Erdbeeren
1 EL	Zitronensaft
50 g	Zucker

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote und Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Milch und Tonkabohne zugeben und **5 Min./80°C/Stufe 2** erhitzen. Gelatine ausdrücken, hinzugeben und erneut **1 Min./80°C/Stufe 2** verflüssigen. Sahne zugießen und **5 Sek./Stufe 3** mischen. Masse in eine Schüssel gießen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce alle Zutaten im Mixtopf **20 Sek./Stufe 6** mixen.
Vor dem Servieren auf die Panna Cotta gießen und ggf. noch mit weiteren Erdbeerstücken und Minze garnieren.

Waldfrucht LIKÖR

etwas über 2 Liter

ZUTATEN

500 g	Zucker
750 g	Waldfrüchte, TK
100 g	Zitronensaft
250 g	Wasser
750 g	Wodka

ZUBEREITUNG

Zucker im Mixtopf **5 Sek./Stufe 8** pulverisieren. Gefrorene Waldfrüchte zugeben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Mit dem Spatel etwas nach unten schieben.

Zitronensaft und Wasser zugeben und **16 Min./90°C/Stufe 2** erhitzen.

Wodka zugeben und **10 Sek./Stufe 4** unterrühren. Likör durch ein Sieb gießen und in Flaschen abfüllen.

Solero-COCKTAIL

2 Gläser

ZUTATEN

200 g	Orangensaft, gefroren
200 g	Maracujanektar
2 TL	Vanilleextrakt
4v0-50 g	Wodka
50 g	Sahne
etwas	Limettensaft

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixtopf **15 Sek./Stufe 10** mixen. Auf zwei Cocktailgläser aufteilen.

Wer möchte, kann den Cocktail mit Physalis garnieren.

Alkoholfreie Variante:
Ersetzen Sie Wodka durch Maracujanektar.

Vorbereitung:
Orangensaft in eine Eiswürfelform füllen und einfrieren.

Wir wünschen Euch einen

GUTEN START

ins neue Jahr

2022

Euer MixGenuss Team

♥

Mix Genuss

www.MixGenuss.de