



# Finger & Food

100 Rezepte von Party bis Picknick



# Inhalt

Vorwort

7

Einleitung

8

Hier finden Sie alles, was Sie über die Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Fingerfood wissen sollten. Damit nicht nur Ihre Gäste, sondern auch Sie selbst genussvoll feiern können.

Brunch & Lunch

16

**Die besten Rezepte vom Morgen bis zum Nachmittag genießen**

Hier finden Sie viele Klassiker im Miniformat, mit denen Sie Ihre Familie und Freunde überraschen können. Ob Rührei im knusprigen Teigkörnchen, gefüllte Pfannkuchenröllchen oder Mini-Wiener-Schnitzel – hier gibt's tolle Gerichte für Groß und Klein.

Picknick

50

**Hinaus auf die grüne Wiese oder an den Strand**

Fingerfood ist herrlich unkompliziert zu essen und deshalb auch für unterwegs ideal. Genießen Sie beim gemütlichen Beisammensein mit Freunden Minifrikadellen, eisgekühlte Gazpacho im Glas oder raffinierte Tandoorispieße. Auch zum Mitnehmen ins Büro geeignet!



## Fein & festlich

78

### **Fingerfood für den besonderen Anlass**

In diesem Kapitel wird's richtig edel. Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit Kalbshackbällchen in Sesamkruste, feinem Baby-Salat in der Parmesanhippe, gefülltem Kaviarbaguette oder Thunfisch-Zitronengras-Spießen.

## Vegetarisch

110

### **Fleischlose Köstlichkeiten im Kleinformat**

Vorbei sind die Zeiten, in denen Vegetarier sich an einem einzigen Gericht festhalten mussten. Bei dieser Auswahl kommen alle ins Schwärmen. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit Orangen-Fenchel-Salat im Chicorée-Schiffchen, knusprigen Frühlingsrollen oder Wrap mit mariniertem Gemüsesalat.

## Süßes Finale

138

### **Verführungen, denen niemand widerstehen kann**

Hier locken fruchtige und schokoladige Sünden, die nicht nur auf dem Büfett eine Menge hermachen, sondern auch beim Kaffeeklatsch. Profiteroles mit Vanillecreme oder Mandel-Baiser-Tupfen, Mini-Berliner oder Heidelbeermuffins – greifen Sie ruhig öfter zu, ist ja alles im Miniformat.