3 Snack-Ideen für den Spieltag mit Emmentaler, Mozzarella und Butter

> 30 Min.

Einfach

Zubereitung

SNACK-IDEE 1
Käsespieße

1. Für die Käsespieße den GOLDSTEIG Emmentaler Stück in ca. 15 bis 20 mm große Würfel schneiden. Trauben und Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Danach die Emmentaler-Würfel, Erdbeeren und Weintrauben auf Holzspieße aufspießen und fertig ist die erste Variante.
2. Für die zweite Variante spießen wir GOLDSTEIG Bambini Mozzarella Kugeln zusammen mit Kirschtomaten und Basilikum auf. Als Topping empfehlen wir die Spieße noch mit Balsamico-Creme zu beträufeln.

SNACK-IDEE 2
Gebratene Hühnerflügel mit Dipp

1. Backpulver und Salz zusammen mit den Hühnerflügeln in einen Gefrierbeutel geben und kräftig durchkneten. Danach die Hühnerflügel in eine Auflaufform legen und bei 200 °C 30 Minuten backen lassen.
2. Für einen leckeren Dipp einfach Blauschimmelkäse zusammen mit Sauerrahm und Pfeffer vermischen.
3. Zu guter Letzt die Hühnerflügel aus dem Ofen nehmen und mit einer Mischung aus flüssiger GOLDSTEIG Butter, roter scharfer Soße, süßer Chilisauce, braunem Zucker und einer Prise Salz bestreichen und nochmal für 10 Minuten bei 220 °C in den Ofen geben.

SNACK-IDEE 3
Knusperbrot

1. Für den Knabberspaß Schwarzbrot in Streifen schneiden und mit Öl bestreichen. Anschließend Knoblauch klein schneiden und darüber geben.
2. Damit das Brot schön knusprig wird bei 200 °C für 10 Minuten backen lassen.

Zutaten

SNACK-IDEE 1
Käsespieße

- Holzspieße
- 50g GOLDSTEIG Emmentaler am Stück
- 100g Erdbeeren
- 40g Weintrauben

- 50g GOLDSTEIG Bambini Mozzarella
- 100g Kirschtomaten
- 5g Basilikum
- Balsamico-Creme

SNACK-IDEE 2
Gebratene Hühnerflügel mit Dipp

Für die Hühnerflügel:

- Gefrierbeutel
- 1kg Hühnerflügel
- 1EL Backpulver
- 1TL Salz

Soße für die Hühnerflügel:

- 60g GOLDSTEIG Butter
- 1TL rote scharfe Soße
- 100ml süße Chilisauce
- 1EL brauner Zucker
- 1/4TL Salz

Für den Dipp:

- 50g Blauschimmelkäse
- 100g Sauerrahm
- Pfeffer

SNACK-IDEE 3
Knusperbrot

- 150g Schwarzbrot
- 25g Öl
- Knoblauch