

Snacks zur EM 2016: Filderkrautkrüstle und Käsechips



Knabberspaß mit Käse

Unsere überbackenen Filderkrautkrüstle und die knusprigen Harzerchips sind ideale Snacks zur Fußball Europameisterschaft. Beides ist schnell vor- und zubereitet.

Blitzschnell backen unsere luftigen Chips aus Harzerkäse. Dazu einfach Harzerrollen in 1 cm Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dann im Ofen bei 180°C Umluft 15-20 Minuten backen. Die Käsewürfel schmelzen langsam und blähen sich durch das Verdampfen der Feuchtigkeit luftig auf. Dann verwandeln sie sich in super leichte, hauchdünne Knabberbläschen. Etwas Paprika, Knoblauch oder Zwiebelsalz darüber und fertig sind die kalorienarmen Käsekracherle. Hier schon mal ein Foto:



Das Rezept unserer überbackenen Filderkrautkrütle ist mittlerweile zu einem beliebten Klassiker geworden. Diese dürfen bei keiner Kochvorführung fehlen.

Mit diesen Knabbereien wird die Fußball EM noch spannender. Die Snacks schmecken allerdings auch ohne den Fernseher anzuschalten. Vielleicht ein Glas Bier oder Wein dazu?

Hier die Rezeptur:

Zutaten

Für ca. 10 – 15 Baguettescheiben

- 120 g Sauerkraut aus dem Glas oder der Dose, gut abgetropft
- 100 g Crème fraîche oder Sauerrahm
- 1/2 Apfel, grob raspelt
- 1 Frühlingszwiebel
- 80 g Allgäuer Bergkäse, raspelt
- 40 g Schinkenspeck, gewürfelt und geräuchert
- 2 El Meerrettich
- 1 El Honig
- Etwas Salz, frischer Pfeffer
- Frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- 10 – 15 Scheiben Brot (z.B. Walnussbrot, Seelen, Bauernbrot)

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und mit Sauerkraut (vorher grob schneiden), Crème fraîche, grob raspeltem Apfel, Speck, Käse, Honig und dem Meerrettich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und großzügig auf die Brotscheiben verteilen. Die Brotscheiben auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 220°C) ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

