

Party-Rezepte

Cocktail: Kirsch-Bananen-Saft

Zutaten

400 ml Kirschsafft
800 ml Bananensaft

Für die Deko

Zucker
1 Zitrone
1 Banane



Zitronensaft und Zucker
jeweils auf einen Teller



zuerst den Glasrand
in den Zitronensaft



danach in den
Zucker



Vorbereitung Deko

1. Die Zitrone aufschneiden und mit der Hand über einem Teller auspressen. Kerne dabei entfernen.
2. Auf einem weiteren Teller etwas Zucker streuen.
3. Das Glas umgekehrt in den Zitronensaft und anschließend in den Zucker dippen. Dabei leicht drehen, bis der Rand des Glases gezuckert ist.
4. Nun die Banane in Scheibchen schneiden und bis zur Hälfte einschneiden.

Zubereitung Saft

1. Den Bananensaft in ein Glas füllen.
2. Anschließend langsam, mit Fingerspitzengefühl den Kirschsft am Rand entlang in das Glas fließen lassen. Hierbei soll ein weiß/rotes Muster im Glas entstehen.

Für die Dekoration die Bananenscheiben am Rand des Glases fest stecken.



Prost!

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Zutaten:

Cocktail-Tomaten

1 Packung Mozzarella-Kügelchen

Salz und Pfeffer

Balsamico-creme



Zubereitung:

1. Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren.
2. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. Auf einen Zahnstocher erst eine halbe Tomate, dann ein Stück Mozzarella und dann wieder eine halbe Tomate aufspießen.
4. Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und Balsamico-creme über die Spieße verteilen.





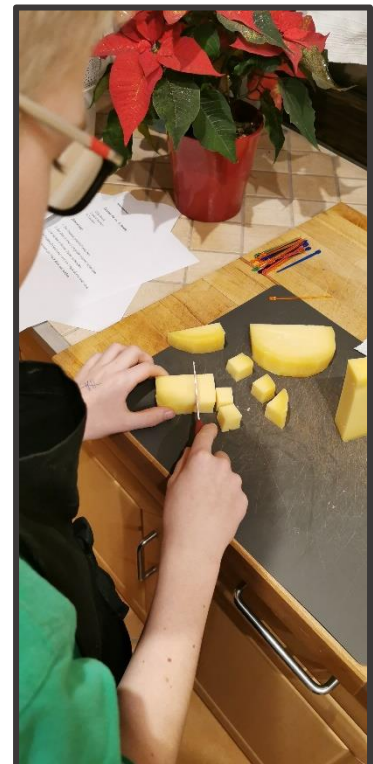
Guten Appetit!

Käsehäppchen

Zutaten

ein Stück Gouda ca. 100 g

Trauben, am besten kernlose



Zubereitung:

1. Die Trauben gründlich waschen und abtrocknen.
2. Den Käse in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
3. Auf einen Zahnstocher erst eine Traube und dann ein Stück Käse aufspießen.



Lasst es euch schmecken!

Cracker mit Frischkäse-Kräuter-Dip

Zutaten:

Cracker

100 g Frischkäse

Frische Petersilie

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Petersilie waschen und trocknen und fein hacken.
2. Petersilie mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Cracker in den Dip dippen und genießen!

