

# Fingerfood

## **Schluss mit Gabel und Messer: Entdecke die geniale Welt des Fingerfoods!**

Willkommen in der wunderbar unkomplizierten und unglaublich vielseitigen Welt des Fingerfoods! Wenn du das nächste Mal Freunde einlädst, ein Fest planst oder einfach nur einen gemütlichen Abend genießen möchtest, vergiss für einen Moment das aufwendige Menü und den gedeckten Tisch. Die wahre Magie der Gastfreundschaft liegt oft in den kleinen Dingen – in köstlichen Häppchen, die man ganz zwanglos mit den Fingern essen kann. Fingerfood ist mehr als nur eine Vorspeise; es ist eine Einladung zur Geselligkeit, zum Probieren und zum gemeinsamen Genießen ohne steife Förmlichkeiten.

- [Exotischer Dattel-Curry-Dip: Eine Geschmacksexplosion für deine nächste Party](#)
- [Saftige Thunfischbällchen](#)

# Exotischer Dattel-Curry-Dip: Eine Geschmacksexplosion für deine nächste Party

Dieses Rezept habe ich von meiner Schwiegermutter bekommen ☐

Dieser cremige Dattel-Curry-Dip ist nicht nur unglaublich einfach und schnell zubereitet, sondern auch ein echter Hingucker auf jedem Buffet. Die Kombination aus süßen Datteln, würzigem Curry und einer leichten Schärfe sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ob zu Brot, Gemüse-Sticks oder Crackern - dieser Dip wird garantiert der Star deiner nächsten Party sein!



# Zutaten:

- 150 g entsteinte Datteln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 2 TL Currypulver
- 1/4 TL Salz
- Einige Prisen Cayennepfeffer

# Zubereitung:

1. Die entsteinten Datteln in den Mixer geben und 5 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern.
2. Knoblauchzehe, Frischkäse, Schmand, Currypulver, Salz und Cayennepfeffer hinzufügen.
3. Alle Zutaten 12 Sekunden auf Stufe 4 mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Den Dip abschmecken und nach Belieben mit weiteren Gewürzen wie Kreuzkümmel oder Paprikapulver verfeinern.

**Tipp: Für eine besonders intensive Currynote kannst du das Currypulver vorab in einer trockenen Pfanne kurz anrösten.**

Lass dich von diesem exotischen Dip verzaubern und genieße die perfekte Kombination aus süßen, würzigen und scharfen Aromen! ☐☐

# Saftige Thunfischbällchen

**"Dieses Rezept für Thunfischbällchen ist ein echter Allrounder. Egal ob als Hauptgericht, Snack oder Beilage - sie passen immer. Und das Beste: Sie können die Zutaten ganz nach Ihrem Geschmack variieren und so immer wieder neue Geschmackserlebnisse kreieren."**



## Zutaten:

- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft (*Abtropfgewicht beachten*)
- 3 EL zarte Haferflocken
- 1 großes Ei
- Salz nach Geschmack
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL frische Petersilie, fein gehackt
- Etwas Olivenöl zum Anbraten

## **Beilagen Vorschlag:**

- Gemischter Salat
- Joghurt-Dressing
- Frischer Mozzarella

# **Zubereitung:**

## **1. Vorbereitung:**

- Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Den Thunfisch aus den Dosen nehmen und den Saft gründlich ausdrücken.
- Die Petersilie fein hacken.

## **2. Teig zubereiten:**

- In einer großen Schüssel die Zwiebelwürfel, den abgetropften Thunfisch, die Haferflocken und das Ei miteinander vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Die gehackte Petersilie untermengen.
- Alle Zutaten gründlich zu einer homogenen Masse verkneten.
- Falls die Masse zu feucht ist, noch ein paar zusätzliche Haferflocken dazugeben.

## **3. Bällchen formen:**

- Aus der Thunfischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.

## **4. Braten:**

- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Die Thunfischbällchen hineingeben und bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten.
- Die Bällchen sind gar, wenn sie eine feste Konsistenz haben.

## **5. Servieren:**

- Die gebratenen Thunfischbällchen warm mit einem gemischten Salat, Joghurt-Dressing und frischem Mozzarella servieren.

## **Zusätzliche Tipps:**

- Für eine würzige Note können Sie noch etwas Knoblauch oder Chili in den Teig geben.

- Für eine leichtere Variante, kann man die Bällchen auch im Backofen backen, oder in einem Airfryer zubereiten.
- Statt Haferflocken, können auch Semmelbrösel verwendet werden.
- Für ein Feinschmecker Gericht, geben sie noch geriebenen Parmesan Käse zu der Masse hinzu.