

Tapas, Snacks und Fingerfood: Mit kleinen Gerichten großen Eindruck machen

Tapas, Snacks und Fingerfood: Mit kleinen Gerichten großen Eindruck machen
-/s-/br />/Was man seinen Freunden anbietet, soll nicht nur schmecken, sondern auch toll aussehen. Minigerichte sind da optimal, sie bieten viel Potential für Kreativität und besondere Geschmackserlebnisse. Durch ihre geringe Größe haben sie auch weniger Kalorien als ein durchschnittliches Hauptgericht, weswegen man problemlos alles probieren kann. Im neuen Kochbuch "Tapas, Snacks und Fingerfood" aus der Ratgeberreihe der Stiftung Warentest gibt es mehr als 140 Ideen für kreative Snacks, die Köchen Spaß und Gäste glücklich machen str />Sie heißen Tapas, Mezze, Antipasti, Amuse-Gueule, Dim Sum, Fingerfood oder auch Schnittchen - in vielen Küchen der Welt haben kleine Happen einen besonderen Stellenwert. Gemeinsam haben sie, dass sie gerne zu geselligen Gelegenheiten gereicht werden und zum Naschen einladen.

-Die Rezepte im Buch eignen sich für viele Anlässe: Für das Silvesterbuffet, den Neujahrsempfang, den Abend mit Freunden, den Familienausflug oder einfach nur für sich als Zwischenmahlzeit. Bei der Zusammenstellung helfen Buffetvorschläge: ein Buffet ist in nur 60 Minuten fertig, ein anderes lässt sich vollständig vorbereiten, ein weiteres ist besonders unkompliziert für Kochanfänger.

y Weil es vor einer Feier stressig werden kann, ist bei jedem Rezept angegeben, ob und wie es sich vorbereiten lässt. Oft kann man den Teig schon Tage vorher zubereiten, das Fleisch oder den Tofu schon am Vortag marinieren oder die Canapés bereits Stunden zuvor belegen. Die Rezepte im Kapitel "Blitz-Fingerfood" stehen schon nach 10 bis 20 Minuten fertig auf dem Tisch, in "Vom Feinsten" gibt es kleine Happen für edle Anlässe, im Kapitel "Süße Miniaturen" kommen Schoko-Fans auf ihre Kosten.

/>Ohne Besteck kann man Sandwichspread auf Laugenstange, knusprige Schafskäseröllchen und asiatische Tofuspießchen genießen. Auch für die Suppenshot-Kreationen Kokossuppe mit Tomaten-Coûtons, feurige Currysuppe mit Hühnchenspieß und Erbsen-Minz-Cappuccino mit Muskatschaum benötigt man nicht unbedingt einen Löffel, da sie in Gläsern und Tassen serviert werden. Für das Partybuffet eignen sich zum Beispiel fruchtig-scharfe Avocadoplätzchen, spanische Hackbällchen und Tomaten-Focaccia.

br />"Tapas, Snacks und Fingerfood" hat 176 Seiten und ist ab dem 17.09.2013 für 16,90 Euro im Buchhandel erhältlich oder kann unter www.test.de/fingerfood bestellt werden.
Stiftung Warentest
Lützowplatz 11-13
10785 Berlin
Deutschland
Telefon: (030) 26 31-0
Telefax: (030) 26 21-0
Telefax: (03 31-27 27
br/>Mail: email@stiftung-warentest.de
br/>URL: http://www.test.de
sing src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter." cfm?n_pinr_=544576" width="1" height="1">

Pressekontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de email@stiftung-warentest.de

Firmenkontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de email@stiftung-warentest.de

Die Stiftung Warentest wurde 1964 auf Beschluss des Deutschen Bundestages gegründet, um dem Verbraucher durch die vergleichenden Tests von Waren und Dienstleistungen eine unabhängige und objektive Unterstützung zu bieten. Wir kaufen? anonym im Handel, nehmen Dienstleistungen verdeckt in Anspruch. Wir testen? mit wissenschaftlichen Methoden in unabhängigen Instituten nach unseren Vorgaben. Wir bewerten? von ?sehr gut" bis ?mangelhaft", ausschließlich auf Basis der objektivierten Untersuchungsergebnisse. Wir veröffentlichen? anzeigenfrei in unseren Zeitschriften test und Finanztest und im Internet unter www.test.de. Die Testarbeit einmal nachgerechnet: Seit ihrer Gründung hat die Stiftung Warentest in mehr als 5.000 Tests etwa 100.000 Produkte geprüft. Dazu kommen mehr als 2.000 Dienstleistungstests. Die Ergebnisse werden jedes Jahr in rund 8,4 Millionen Heften veröffentlicht. Hier die wichtigsten Zahlen und Fakten des Jahres 2012.