

MENÜVORSCHLAG 2

LETZTER BISSEN – KRIMI-FINGERFOOD

Ein entspanntes 3-Gänge-Fingerfood-Menü für alle Gastgeber, die vor allem miträtseln und weniger kochen wollen. Jede Komponente ist in wenigen Minuten vorbereitet, lässt sich kalt oder lauwarm servieren und passt thematisch gut zum Spiel.

Menü

VORSPEISE

Parkhaus-Picks
klassisch & vegetarisch

HAUPTGANG

Tatort-Flammkuchen-Trio
klassisch & vegetarisch

DESSERT

Beeren-Alibi im Glas



PARKHAUS-PICKS



6 Portionen



leicht



10 Minuten



ZUTATEN

Mit Fleisch

200 g Emmentaler oder Bergkäse

12 Stück/ 150 g Mini-Pfefferbeißer/ Mini-Cabanossi

24 Stück Weintrauben (grün oder rot)

Vegetarisch

12 Stück Mini-Mozzarella-Kugeln

12 Stück Kirschtomaten

12 Stück Kleine Basilikumblätter

24 Stück Holzspieße

ZUBEREITUNG

1. Käse und Wurst vorbereiten: Käse in kleine Würfel schneiden und Mini-Pfefferbeißer halbieren, falls sehr lang.
2. Spieße stecken: Traube → Käse → Pfefferbeißer → Traube.
3. Vegetarische Spieße stecken: Mozzarella → Basilikum → Kirschtomate.
4. Lege alle Spieße nebeneinander auf ein großes Holzbrett oder eine Servierplatte. Bei Bedarf die vegetarischen Spieße separat servieren.

TATORT-FLAMMKUCHEN-TRIO

6 Portionen

leicht

15 Minuten



ZUTATEN

3 Rollen Flammkuchenteig aus dem Kühlschrank

Beläge je Fladen

Klassisch

150 g Crème fraîche

75 g Speckwürfel

1 rote Zwiebel, in feinen Ringen

Vegetarisch

150 g Crème fraîche

1 kleine Zucchini, in dünnen Scheiben

1 rote Paprika, in Streifen

50 g Feta, zerbröseln

Rote-Bete-„Tatspur“

150 g Meerrettich-Frischkäse

200 g gekochte Rote Bete

100 g Ziegenkäse

30 g Walnüsse

(**2 EL** Honig)

ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen auf 220 °C Umluft (oder 230 °C Ober/Unterhitze).
2. Teig ausrollen, direkt auf dem Backpapier auf Bleche ziehen.
3. Bestreichen & belegen:
 - Fladen 1: Crème fraîche dünn verstreichen, Speck & Zwiebelringe darauf.
 - Fladen 2: Crème fraîche, dann Zucchini, Paprika, Feta.
 - Fladen 3: Meerrettich-Frischkäse verstreichen, Rote Bete, Ziegenkäse & Walnüsse auflegen. Falls gewünscht, zusätzlich mit 2 EL Honig beträufeln.
4. Alle Fladen ca. 12 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
5. Kurz abkühlen lassen, jeden Flammkuchen erst quer halbieren, dann jede Hälfte in vier gleich breite Streifen schneiden (insgesamt 8 Stücke).
6. Stücke bunt gemischt auf ein Holzbrett legen; der leuchtend rote Beete-Fladen bildet die „Tatspur“.

BEEREN-ALIBI IM GLAS



6 Portionen



leicht



10 Minuten



ZUTATEN

250 g Mascarpone**250 g** Quark (20% Fett) oder griech. Joghurt**2 EL** Zucker**1 Päckchen** Vanillezucker**300 g** TK-Himbeeren**60 g** Butter- oder Amarettini-Kekse, grob zerdrückt

ZUBEREITUNG

1. TK-Himbeeren 2-3 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen (oder 1 Stunde bei Raumtemperatur).
2. Aufgetauten Beeren bei Bedarf süßen (z.B. mit 1 EL Zucker).
3. Creme anrühren → Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen glatt rühren.
4. In sechs Dessertgläser (≈ 150 ml) jeweils 2 EL Creme füllen, dann 2 EL Himbeeren daraufgeben, mit weiterer Creme bedecken und mit zerdrückten Keksen bestreuen.
5. Gläser bis zum Dessert kühl stellen (mind. 30 Minuten, bis zu 6 Stunden möglich). Direkt aus dem Kühlschrank servieren – Löffel rein, fertig.