



PRESSEMITTEILUNG

der Initiative „Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe“

Das Comeback der Schnittchen

Fingerfood ist seit Jahren das Synonym für kleine Häppchen auf Partys. Gerade zu Silvester ist es sehr beliebt – jetzt auch wieder als Schnittchen, wie man sie von früher kennt, allerdings im modernen Gewand.

Straelen, 20.12.2022

Das Essen auf Partys hat sich in den letzten Jahrzehnten deutlich gewandelt. In den 1950er und 1960er Jahren waren vor allem Schnittchen beliebt, also kleine belegte Brotscheiben. Roher Schinken und Käse war der klassische Belag, kleine Gurken und Silberzwiebeln lagen als Deko mit auf der Platte. Mit der Zeit kamen weitere Häppchen hinzu: Frikadellen, Picker mit Käse und Weintrauben und auch der sogenannte Mettigel. Das klingt nicht unbedingt sehr gesund, war aber in der frühen Bundesrepublik beliebter Bestandteil kalter Buffets.

Während der Mettigel inzwischen zu den aussterbenden Spezies auf dem Speiseplan zählt, sind Schnittchen nie wirklich aus der Mode gekommen. Das bestätigen auch die Foodprofis der Initiative „Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe“. Verschieden belegte Brote sind deshalb immer wieder Thema in Kochbüchern, Magazinen oder Blogs. Allerdings hat sich die klassische Version über die Jahrzehnte zum Teil drastisch verändert. Eigentlich ist es mit den Schnittchen wie mit der Gesellschaft selbst: Sie sind deutlich vielfältiger geworden. Es gibt nicht mehr das Standardschnittchen, das allen schmeckt, sondern eigentlich für jede und jeden das passende belegte Brot. Dank Gemüse-, Salat- und Obst-Variationen sind hier der kulinarischen Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Und überhaupt: *das* Brot gibt es natürlich auch nicht. Während Canapés in der französischen Küche meist aus kunstvoll belegten Baguette-Scheiben bestehen, findet man in Deutschland eine deutlich breitere Palette: Weiß- oder Graubrot, mit oder ohne Körner, herzhaft oder ein wenig süßer – wer sich in den Backstuben des Landes umschaute, entdeckt immer wieder neue





Köstlichkeiten. Und für festliche Anlässe darf es auch mal ein selbst gebackenes Brot sein.

Gäste zu Silvester mit Fingerfood zum Beispiel in Form von Schnittchen zu versorgen, ist also eine gute Idee – der Aufwand ist vergleichsweise gering, das Ergebnis kann sich immer sehen lassen: Ob Kartoffelhäppchen mit Tsatsiki, klassisches Schinkenschnittchen oder liebevoll belegte Canapés. Und auch ein selbst gebackenes Brot, zum Beispiel mit frischen Kräutern, kommt immer bestens an. Dazu passt dann auch ein eigener Brotaufstrich sowie der ein oder andere Salat mit frischen Zutaten. Und schon kann die Party beginnen.

Wer für die Silvesternacht noch auf der Suche nach guten und einfachen Rezeptideen ist, wird bei der Initiative „Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe“ garantiert fündig. Ernährungsexperten und beliebte Foodblogger haben in der Ideenküche unter www.1000gutegruende.de jede Menge Rezepte zusammengestellt.

Headline: 28 Zeichen, Subline: 209 Zeichen,

Fließtext: 39 Zeilen à ca. 70 Zeichen = 2.572 Zeichen

Download der Word-Datei:

https://www.dropbox.com/s/fka8knp4l0w2wc1/PM22_TGG_Silvester.docx?dl=1





Bild 1: Köstlich: Kartoffelhäppchen mit selbstgemachtem Tsatsiki.

© Hey Foodsister / Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe

Download:

https://www.dropbox.com/s/tvevyg0v1twcwnd/PM22_TGG_Silvester_B1.jpg?dl=1



Bild 2: Das rustikale Kräuterbrot kommt immer gut an.

© Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe

Download:

https://www.dropbox.com/s/z7x2zzhcxvtjl6p/PM22_TGG_Silvester_B2.jpg?dl=1



Bild 3: Schnittchen deluxe mit Curry-Linsen-Aufstrich.

© Foodistas/ Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe

Download:

https://www.dropbox.com/s/dhnpudw7tlvwp1/PM22_TGG_Silvester_B3.jpg?dl=1





Kartoffelhäppchen mit Tsatsiki

Zutaten für 4 Portionen (als Vorspeise oder Fingerfood)

für die Kartoffeln:

- 500 g Drillinge oder kleine Frühkartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

für das Tsatsiki:

- 1/4 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen (mehr oder weniger, je nach Geschmack)
- 200 g griechischer Joghurt
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln gründlich waschen. Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Beides auf dem Backblech mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Rund 30 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind. Etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke grob raspeln. Den Saft mit den Händen oder in einem Sieb ausdrücken bzw. abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken oder mit einer Knoblauchpresse pressen. Gurkenraspeln, Knoblauch, Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Tsatsiki mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zum Servieren je eine Kartoffel aufschneiden, einen Klecks Tsatsiki und nach Belieben frische Kräuter hineingeben.





Rustikales Kräuterbrot

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1/2 Liter Wasser
- 3 EL Honig
- Saft einer Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 80 g frische Kräuter nach Wahl (beispielsweise Thymian, Rosmarin, Salbei oder Basilikum)

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät verrühren und in die Backform geben. Das Brot zunächst 10 Minuten bei 220 Grad backen, dann den Ofen auf 160 Grad stellen und das Brot weitere 40 bis 50 Minuten backen.

Tipp: Das Brot wird besonders knusprig, wenn man eine feuerfeste Schale mit Wasser mit in den Ofen stellt.





Curry-Linsen-Aufstrich

Zutaten:

- 150 g rote Linsen
- 1 Möhre
- 1/2 saurer Apfel (z.B. Boskoop)
- 1/2 Stange Porree
- eine Messerspitze Kurkuma
- 1/2 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die roten Linsen 15 Minuten kochen. Währenddessen den Porree waschen, in dünne Scheiben schneiden und kurz vor Ende der Garzeit mit in den Topf geben. Das Kochwasser abgießen und die Linsen mit dem Porree auffangen. Die Masse fein pürieren.

Die Möhre sowie den Apfel waschen, schälen und in dünne Streifen raspeln. Nun alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, umrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: Den Aufstrich mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann.





Über „Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe“

Es gibt 1000 gute Gründe, sich mit Obst und Gemüse gesund und lecker zu ernähren. Deshalb hat die Erzeugergenossenschaft Landgard, Deutschlands führende Vermarktungsorganisation für Obst und Gemüse, die Initiative „Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe“ ins Leben gerufen. Ziel ist es, Interesse und Freude an Obst und Gemüse zu wecken und zu unterstützen. Die Initiative verfolgt damit keine vorrangig kommerziellen Ziele.

www.1000gutegrunde.de / www.landgard.de

Als Koch-Experten und Genuss-Fans liefern wir Ihnen gerne weitere Informationen, Ideen und Bilder rund um Obst und Gemüse. Sie haben ein Thema und wollen mehr wissen? Sprechen Sie uns einfach an!

Hinweis zu den Pressebildern:

Bitte beachten Sie, dass die zur Verfügung gestellten Bilder ausschließlich in direktem Zusammenhang mit der Pressemeldung genutzt und veröffentlicht werden dürfen (d.h. beispielsweise nicht als Aufmacherbild ohne direkten inhaltlichen Bezug). Bitte geben Sie dabei immer die Bildcredits an.

