

ORF



Gespickter Partykrautkopf mit 10 verschiedenen Spießchenvarianten

Zutaten

Für 10 – 12 Personen

Krautkopf:

1 großer Krautkopf
Alufolie zum Stabilisieren
Zahnstocher oder kleine Holzspieße zum Befestigen

Spießchenvarianten:

1. Camembert-Feigen-Spießchen:

Camembert in Würfeln
Frische Feigen

2. Caprese-Spießchen:

Getrocknete Tomaten
Mini-Mozzarella-Kugeln
Frisches Basilikum
Mit Balsamico-Creme beträufeln

3. Schinken-Melone-Spießchen:

Serrano- oder Parmaschinken
Melonenkugeln

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

4. Griechische Spießchen:

Feta-Würfel

Oliven schwarz

Snack Gurkenscheiben

5. Mini-Würstel-Spießchen:

Kleine Würstelscheiben

Essiggurken

Perlzwiebel

Senf oder Ketchup zum Dippen

6. Räucherlachs-Spießchen:

Räucherlachsrollchen mit Frischkäsefüllung

Dill zur Dekoration

7. Salami-Käse-Spießchen:

Gefaltete Salamischeiben

Käsewürfel (z. B. Edamer oder Gouda)

8. Eier-Spießchen:

Wachteleier (hart gekocht und halbiert)

Kleine Radieschenscheiben

Senfmayonnaise oder Kresse zum Garnieren

9. Veggie-Spießchen:

Mini-Paprika oder Paprikastücke

Gegrillte Zucchini- oder Auberginenscheiben

Feta-Würfel oder Hummus-Kleckse

10. Pilz Spießchen:

Kleine gebratene Champignonköpfe mit Petersilie

Jungzwiebel

Kleine getoastete Weißbrotwürfeln

Zubereitung des Krautkopfes

1. Den Krautkopf gründlich waschen und ggf. äußere Blätter entfernen.
2. Optional mit Alufolie umwickeln, um eine stabilere Basis zu erhalten.
3. Die vorbereiteten Spießchen gleichmäßig in den Krautkopf stecken.

Dekorationstipp: Den Krautkopf auf eine große Servierplatte stellen. Mit Kräutern wie Petersilie, Dill oder Basilikum dekorieren. Kleine Dipschalen mit Senf, Ketchup oder Kräuterdips danebenstellen.