



## Dreierlei Party-Spieße

### Zutaten für etwa 40 Spieße

#### Spieß 1: Gurkenröllchen mit Feta-Füllung (15 Röllchen)

2 Salatgurken  
180 g Feta  
3 EL griechischer Joghurt  
3 Scheiben Hengstenberg Rote-Bete-Salat  
8–12 Oliven  
2 TL Zitronensaft  
1 TL frischer Dill (gehackt)  
Pfeffer, 15 kleine Holzspieße

#### Spieß 2: Hot-Dog-Spieße (12 Stück)

4 kleine Strauchtomaten  
2 Hengstenberg KNAX Gewürzgerurken  
1 Kopf Romanasalat  
6 Scheiben Toastbrot  
12 Cocktail-Würstchen (kleine Bockwürstchen)  
circa 3 EL Hengstenberg Delikatess-Senf mittelscharf  
circa 4 EL Röstzwiebeln  
Salz und Pfeffer  
1 runder Ausstecher (ca. 5 cm Ø), alternativ: ein dünnwandiges Glas  
12 kleine Holzspieße

#### Spieß 3: Hähnchenspieße fein-säuerlich (12 Stück)

200 g Hähnchenbrustfilet  
Salz und Pfeffer  
3 Hengstenberg Milde Peperoni  
4 Hengstenberg KNAX Gewürzgerurken scharf-würzig  
12 entkernte grüne Oliven  
12 Hengstenberg Silberzwiebeln  
12 Cocktailspieße aus Holz



#### Spieß 1: Die Gurkenröllchen mit Feta-Füllung

Waschen Sie die Salatgurken und schneiden Sie sie mit einem scharfen Küchenmesser in dünne Scheiben. Dann legen Sie die Scheiben auf ein Papier- oder Geschirrtuch, damit sie etwas Flüssigkeit verlieren. Die Rote-Bete-Scheiben und die Oliven abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden, den Dill fein hacken. Tipp: Vermeiden Sie den Handkontakt mit der Roten Bete, damit sich Ihre Haut nicht rot verfärbt.

Für die Füllung vermengen Sie Feta und Joghurt in einer Schüssel. Dann geben Sie Rote-Bete, Oliven, Dill und Zitronensaft dazu. Alles gut verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Jetzt wird gerollt: Legen Sie jeweils circa 2 Teelöffel der Fetamischung ans Ende einer Gurkenscheibe und rollen sie ganz vorsichtig auf. Spießen Sie jedes Röllchen mit einem Zahnstocher auf. Bis zum Servieren sollten Sie die Gurkenröllchen in den Kühlschrank stellen.



## Empfohlene Produkte:



### Spieß 2: Die Hot-Dog-Spieße

Waschen Sie Tomaten und Salat. Den Salat trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden, die Tomaten und die Knax Gewürzgurken in Scheiben schneiden (circa ½ cm).

Stechen Sie aus jeder Brotscheibe zwei Kreise aus und bestreichen Sie die mit etwas mittelscharfem. Legen Sie auf jede Brotscheibe nacheinander 1 Scheibe Tomate, 1 Stück Salat, 1 Scheibe Gurke und 1 Würstchen – und stecken alles mit einem Holzspieß fest. Anschließend mit etwas Pfeffer würzen und mit Röstzwiebeln garnieren.

### Spieß 3: Die Hähnchen-Spieße

Schneiden Sie das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke. In der Pfanne bei 200° in etwas Olivenöl braten, dabei nach Geschmack salzen und pfeffern.

Schneiden Sie nun milde und die scharfen in mundgerechte Stücke, die entkernten Oliven und Silberzwiebeln sind schon mundgerecht. Spießen Sie von jeder Zutat eine auf die hölzernen Cocktailspieße.