

Silvestersnacks

Der Jahreswechsel steht kurz bevor! 2016 war ein verrücktes Jahr – mit vielen Höhen und Tiefen. Und es verging wie im Fluge. Noch nie fühlte sich bei mir ein ganzes Jahr, wie ein kurzer Augenblick an. Jetzt freue ich mich auf 2017 und bin gespannt was in diesem Jahr alles auf mich warten wird. Ein persönliches Highlight ist zumindest sicher – mein erstes Buch wird im Frühling 2017 veröffentlicht und ich könnte darüber kaum glücklicher sein. Um das neue Jahr standesgemäß zu begrüßen, darf eine kleine Silvesterparty mit guten Freunden natürlich nicht fehlen. Zusammen mit [Freche Freunde](#) habe ich ein paar Partysnacks kreiert, die garantiert allen Spass machen – ob jung oder alt. Pizzaschnecken, Kartoffelraupen und ein Joghurt-Dill-Dipp, der perfekt zu Knusperbrezeln und Gemüsesticks passt. In diesem Sinne, wünsche ich euch allen einen wunderschönen Silvesterabend und alles, alles Gute für 2017!

Zutaten für die Pizzaschnecken

- 7 gr - Trockenhefe
- 125 ml - warme Milch
- 200 gr - Mehl
- 1 Prise - Zucker
- 1 EL - Olivenöl
- 10 EL - Tomatensauce
- 60 gr - geriebenen Gouda

Zutaten für die Kartoffelraupen mit Dip

- 600 gr - Drillinge-Kartoffeln
- 5 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer
- 250 gr - griechischer Joghurt
- 200 gr - Sour Cream
- 1 Bund - Dill
- 1 Bund - Schnittlauch
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Pizzaschnecken:
2. Die Trockenhefe mit der Milch verrühren.
3. Das Mehl mit Zucker, Olivenöl, der Hefe-Milch-Mischung, sowie $\frac{1}{2}$ TL Salz in eine Schüssel geben und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder Küchenmaschine 2–3 Minuten zu

einem Teig verarbeiten.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kneten, bis er geschmeidig und nicht mehr klebrig ist. Falls nötig, noch etwas Mehl dazugeben.
5. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und abdecken. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen dann um das Doppelte vergrößert haben.
6. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig nochmals kurz mit der Hand durchkneten. Dann dünn zu einem Rechteck ausrollen.
7. Den Teig mit Tomatensauce bestreichen und den Käse darauf verteilen.
8. Nach Belieben mit Salami, Schinken, Champignons,... belegen und die kurze Seite des Teiges aufrollen. Anschließend die Pizzarolle in daumendicke Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 25 Minuten im Backofen backen.
9. Kartoffelraupen:
10. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
11. Die Kartoffeln waschen und fächerartig anschneiden.
12. Das Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und die Kartoffeln darin kurz marinieren.
13. Mit der aufgeschnittenen Seite nach oben zeigend in eine Auflaufform geben und ca. 45 Minuten im Ofen garen.
14. Mit einem Dip servieren.
15. Joghurt-Dill-Dipp:
16. Den Joghurt und die Sour Cream miteinander verrühren.
17. Den Dill und Schnittlauch fein hacken und zu der Joghurtmischung geben.
18. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und zusammen mit Kartoffelraupen, Knusperbrezeln, Gemüsesticks,... servieren

Auf dem [Blog](#) von Freche Freunde könnt ihr die Rezepte nochmal einzeln aufgelistet nachlesen. Und ein bisschen gibt es auch über mich zu lesen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia