

Füllungen für 15 Blini-Sandwiches

Avocado

- 1 Avocado, zerdrückt
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer

Avocado und alle restlichen Zutaten, auf Blinis verteilen.

Oliven-Blinis

- 85 g gemischte entsteinte Oliven, fein gehackt
- 3 EL rote Tapenade (Dörrtomatenpaste, z. B. Crema di Pomodoro)
- 1 TL Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Oliven und alle restlichen Zutaten mischen, auf Blinis verteilen.

Pilz-Blinis

- ½ EL Butter
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, Zwiebel fein gehackt, Grün in Ringen
- 200 g Champignons, fein gehackt
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Pilze ca. 2 Min. mitdämpfen, würzen, auf Blinis verteilen.

Schinken-Tatar

- 80 g Schinken in Tranchen, fein geschnitten
- ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 80 g Rahmquark
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer

Schinken und alle restlichen Zutaten mischen, auf Blinis verteilen.

Mostbröckli-Tatar

- 60 g Mostbröckli in Tranchen, fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Radiesli, fein gehackt
- 1 Apfel, fein gerieben
- wenig Pfeffer

Mostbröckli und alle restlichen Zutaten mischen, auf Blinis verteilen.

Rohschinken-Tatar

- 60 g Rohschinken in Tranchen, fein geschnitten
- 50 g Crème fraîche
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer

Rohschinken und alle restlichen Zutaten mischen, auf Blinis verteilen.

Mini-Hacktätschli

- 400 g Hackfleisch (Rind)
- ½ TL Salz
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 1 EL Olivenöl
- ¼ Gurke, in Scheibchen
- 4 EL Ketchup

1. Fleisch würzen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse zu ca. 15 Tätschli formen, etwas flach drücken.

2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Tätschli beidseitig je ca. 1 Min. braten. Blinis mit Gurkenscheiben und den Tätschli belegen, Ketchup darauf verteilen.

Thonfüllung

- 1 Dose Thon in Öl (ca. 80 g), abgetropft, zerzupft
- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Kapern, abgetropft, fein gehackt
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer

Thon und alle restlichen Zutaten mischen, auf Blinis verteilen.

Lachs-Tatar

- 90 g geräucherter Lachs, fein gehackt
- 1 EL Dill, fein geschnitten
- 1½ EL Mayonnaise
- ½ EL Ketchup
- wenig Pfeffer

Lachs und alle restlichen Zutaten mischen, auf Blinis verteilen.