

In den 70er Jahren durften bei keiner Party Käsespieße, russische Eier, Spargel in Kochschinken oder "Fliegenpilze" aus hart gekochten Eiern mit Tomaten-Deckel und Mayonnaisetupfen fehlen.

Vielleicht hast du Lust, einmal eine 70er-Jahre-Party zu schmeißen oder du überraschst deine Eltern mit diesem Buffet.

### Pumpernickel-Spieße

**Du brauchst:**

- rundes Pumpernickel-Brot
- Salamischeiben
- Silberzwiebeln
- Oliven
- Frischkäse
- Spieße

**So geht es:**

Spieße das Pumpernickel mit je einer Olive oder einer Silberzwiebel und einer gerollten Scheibe Salami auf. Oder klebe zwei Scheiben Pumpernickel mit Frischkäse zusammen. Vielleicht hast du noch andere Ideen?

### "Fliegenpilze"

**Du brauchst:**

je Pilz ein Ei, eine Tomate, Mayonnaise aus der Tube

**So geht es:**

Koche die Eier hart. Schneide sie nach dem Pellen unten gerade, damit sie stehen. Schneide der Tomate einen Deckel ab, höhle ihn aus und "klebe" ihn mit etwas Mayonnaise auf dem Ei fest. Auf den Tomatendeckel gibst du ein paar Tupfer Mayonnaise. Die fertigen Pilze kannst du auf ein Bett aus grünem Salat setzen.

### Spargel in Kochschinken



**Du brauchst:**

Spargel aus der Dose  
Kochschinken  
eventuell Mayonnaise

**So geht es:**

Rolle 1 - 3 Stangen Spargel in je eine Scheibe Kochschinken. Du kannst auch noch etwas Mayonnaise in die Mitte geben.

### Käsespieße



**Du brauchst:**

Käse am Stück, möglichst in verschiedenen Sorten  
Weintrauben  
Spieße

**So geht es:**

Schneide den Käse in Würfel und spieße immer ein Stück Käse mit einer Traube auf. Du kannst viele solcher Spieße auch auf eine halbierte und mit Alufolie umwickelte Melone stecken.

### Russische Eier



**Du brauchst:**

10 Eier  
50 g Doppelrahm-Frischkäse  
1-2 TL Senf, Salz

**So geht es:**

Koche die Eier hart. Pelle sie und halbiere. Hole das Eigelb vorsichtig heraus und gebe es in eine Schüssel. Vermenge es mit den anderen Zutaten. Gebe alles in einen Spritzbeutel und fülle die Masse wieder in die Eier.

### Nudelsalat



#### Du brauchst:

- 125 g Nudeln, am besten Spaghetti oder Makkaroni, denn Anfang der 70er Jahre gab es kaum andere Nudeln zu kaufen. Aber wenn du andere Nudeln lieber magst, kannst du die natürlich auch nehmen.
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 3 - 4 Tomaten
- eine halbe Gurke
- 3 Eier
- 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Dill, 1 Zwiebel
- für das Dressing: 1 EL Essig, 4 - 5 EL Öl, Salz, Pfeffer

#### So geht es:

Koche die Nudeln nach Anleitung. Gebe sie in eine Salatschüssel. Dazu kommen der zerplückte Thunfisch, die in Stücke geschnittenen Tomaten und Gurke, die hart gekochten und geviertelten Eier, die Kräuter und die Zwiebel (alles klein geschnitten). Darüber gibst du das Dressing, das du aus den Zutaten anrührst.

### Anrichten



Richte alles auf Platten an. Zu trinken gibt es vielleicht TriTop dazu? Das haben die Kinder in den 70er Jahren gerne getrunken. Es ist in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Es muss im Verhältnis 1:7 verdünnt werden. Oder ihr kauft Sinalco-Limonade?

Dann brauchst du nur noch zu sagen: **Das Buffet ist eröffnet!**