

So wird's g'macht (asi es como se hace)

Tapas, die trendigen Häppchen aus Spanien

Sie sind ideal mit Freunden zu genießen. Ursprünglich wurden damit kleine Brotdeckelchen bezeichnet, die Sherry- und Weingläser bedeckten zum Schutz vor Fliegen. Inzwischen sind daraus allerlei Kleinigkeiten, kalt und warm zu genießen, entstanden. Wir haben diesmal ein paar Vorschläge herausgesucht, die sich gut vorbereiten lassen.

Patatas bravas mit Mojo verde

Zutaten: 800 g junge kleine Kartoffeln, 2-3 EL Olivenöl, ½ TL Salz, ½ TL Paprika rosenscharf

Zutaten für Mojo verde: 1 kleiner Bund Koriander, 1 Bund Petersilie, 5 Knoblauchzehen, 70-100 ml Olivenöl/Rapsöl, 2 TL BBQ-Marinade von Brecht, 1 TL Salz

Zubereitung: Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren und auf das Backblech geben. Mit Olivenöl, Salz und Paprika würzen und ca. 30-35 Minuten im Backofen garen.

Zubereitung der Sauce:

Kräuter eventuell waschen, trockenschleudern, zupfen und in einen Mixbecher geben. Knoblauch schälen, in Stücke schneiden und ebenso in den Mixtopf geben. Olivenöl, Salz und BBQ-Marinade zu den Kräutern geben und alles mit dem Stabmixer zu einer Paste pürieren. Die Kartoffeln mit der Paste servieren. Reste der Sauce halten sich bis zu 5 Tage im Kühlschrank.

Die Rezepte sind für 4 Personen.

- Patatas bravas mit Mojo verde
- Geröstete Salzmandeln
- Eingelegte getrocknete Tomaten
- Schweinefiletspießchen mit Mojo picón
- Gefüllte Erdbeeren mit Frischkäse und Honig

Schweinefiletspießchen mit Mojo picón

Zutaten: 500 g Schweinefilet, 2 EL BBQ-Marinade von Brecht, etwas Salz, 2 EL Bratolivenöl, Schaschlikspieße

Zutaten für die Mojo Picón:

200 g geröstete Paprika, eingelegt, 2 Knoblauchzehen, 50 g zerkupftes Brot, 20 ml Olivenöl, ¼ TL Salz, ½ TL Kreuzkümmel

Zubereitung: Schweinefilet in dünne Scheiben oder Streifen schneiden und in der Marinade 15 Minuten einlegen, Fleischstücke auf die Spieße stecken und salzen. In der mittelheißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, eventuell im Backofen bei 120 °C noch etwas nachziehen lassen.

Zubereitung Mojo Picón: Die Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab durchpürieren. Zu den gebratenen Spießen servieren. Reste der Sauce halten sich bis zu 5 Tage im Kühlschrank.

Eingelegte getrocknete Tomaten

Zutaten: 200 g Tomaten, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 1 TL Toskana Marinade von Brecht, 2 EL Olivenöl

Zubereitung: Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 120 °C vorheizen.

Tomaten waschen, halbieren und mit der Fleischseite nach oben auf das Backblech legen, Zucker, Salz, Toskana Marinade und Öl darüber geben und ca. 2 Stunden trocknen. Die Tomaten schrumpeln dann ein bisschen ein und werden sehr aromatisch.



Geröstete Salzmandeln

Zutaten: 150 g Mandeln, ½ TL Salz, ½ TL Paprika rosenscharf, 1-2 EL Olivenöl

Zubereitung: Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Mandeln auf das Backpapier geben und die Mandeln 5-10 Minuten rösten. Salz, Öl und Paprika mischen und über die Mandeln geben und weitere 5-10 Minuten rösten. Auskühlen lassen und servieren.



Gefüllte Erdbeeren mit Frischkäse und Honig

Zutaten: 6 schöne, nicht zu kleine Erdbeeren, 100 g Frischkäse, 20 g geröstete Pinienkerne, 2 EL Lavendelhonig

Zubereitung: Erdbeeren waschen und halbieren, Frischkäse in einen Spritzbeutel geben und mit der Sterntülle auf die Erdbeeren geben. Mit Honig beträufeln und mit den Pinienkernen bestreuen.

