

Tapas

Rezept für vier Personen

Tapas sind kleine spanische Gerichte. Sie können aus unterschiedlichen Bestandteilen bestehen, wie Oliven, Käse, kleine Fleischstücke, Meeresfrüchte oder Gemüse. Tapas sind sehr beliebt, weil man sie gut teilen kann und sie eine tolle Möglichkeit bieten, verschiedene Geschmäcker zu probieren. Sie sind ein wichtiger Teil der spanischen Esskultur und stehen oft für Geselligkeit und gemeinsames Essen.

Zutaten

200 g Chorizo, in Scheiben
200 g Manchego-Käse, in Scheiben
1 Glas marinierte Oliven
1 kleine Dose Garnelen in Knoblauchöl
1 kleines Baguette oder Ciabatta, in Scheiben
1 rote Paprika, in Streifen
1 kleine Zwiebel, in Ringen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Olivenöl
1 EL Rotweinessig
Frische Petersilie zum Garnieren
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereiten

Die Chorizo-Scheiben in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie knusprig sind. Beisitestellen. Die Garnelen in Knoblauchöl in einer Pfanne kurz anbraten, bis sie heiß sind. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Paprika und Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis sie weich sind. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben leicht rösten.

Anrichten

Alles auf einer Platte anrichten – Chorizo, Käse, Garnelen, gebratenes Gemüse und Oliven. Mit frischer Petersilie garnieren. Die Tapas kannst du nach Belieben variieren, z.B. mit Albondigas (Fleischbällchen), Patatas Bravas (würzige Kartoffeln) oder gegrilltem Gemüse.

Man kann aber auch die Spezialitäten der jeweiligen Region anrichten.

Puré de remolacha con noces - Rote Bete Dip

Berenjenas rellenas con gambas y jamón - Auberginen gefüllt mit Serano, Gambas und Parmesan

Chorizo - Gebratene Chorizo-Salami

Aioli y Crema de aceitunas - Aioli und Olivencreme

Tortilla Espanola - Spanisches Kartoffelomellett mit grünem Paprika

Pichos - Röstbrot mit Sardellen, Zwiebeln und Paprika

Setas als salsa de ajo y azafrán - Pilze in Knoblauch-Safran-Soße