

Vorspeise

Gazpacho – kalte Gemüsesuppe

Zutaten	500 g	ungeschälte Tomaten
	1/2	Zwiebel
	1/2	grüne Paprika
	1/2	Salatgurke, nur teilweise geschält
	1/2	Knoblauchzehe
	25 g	Olivenöl, nativ
	15 g	Weißweinessig
		Prise Salz
	100 g	stilles Mineralwasser

1. Gemüse kleinschneiden, 1 TL Paprikawürfel beiseite nehmen und Rest mit einem Pürrierstab zerkleinern, bis alles eine einheitliche Masse ist.
2. Mineralwasser unterrühren. In Gläser (oder Schalen) füllen und kalt stellen.
3. Mit den Paprikawürfel dekorieren und servieren.

Hauptspeise

Tapas

Zutaten	Baguette (oder Weißbrot) in Scheiben schneiden
	Oliven in einem Schüsselchen anrichten
	Manchego-Käse aufschneiden und auf einem Teller anrichten

Aioli ohne Ei (selbstgemacht)

Zutaten	100 ml	zimmerwarme Milch
	250 ml	Sonnenblumenöl
	1/2 TL	Salz
	2-3	Knoblauchzehen (je nach Geschmack)

Knoblauchzehen kleinhacken. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren – dabei ganz unten beginnen und langsam nach oben ziehen.

Pa amb oli (Brotaufstrich)

Zutaten	3	reife Tomaten (fleischig)
		Flor de Sal (Salz)
	2 TL	Olivenöl

Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl einölen. Tomaten aufschneiden und mit der Schnittfläche über die Brotscheiben reiben. Dabei Saft und Fruchtfleisch herausdrücken und die Tomatenhaut wegwerfen. Mit etwas Flor de Sal bestreuen.

Pimientos de Padrón

Zutaten	400 g	Pimientos (kleine, grüne Paprikas)
		Olivenöl
		Meersalz, grobkörnig

Pimientos waschen und trocken tupfen, Stiel dran lassen (!). Viel Öl in der Pfanne erhitzen, Pimientos darin anbraten und mehrmals wenden. Sie sind fertig, wenn sie Blasen werfen. In eine Schüssel geben und ordentlich grobkörniges Meersalz darüber streuen.

Tortilla Española

Zutaten	5	große Kartoffeln (festkochend)
	3-4	Eier
	1	Zwiebel
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl

Für eine fettärmere Variante erst Kartoffeln kochen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel klein schneiden und anbraten. Kartoffeln, Zwiebeln und Eier in eine Schüssel geben, gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Masse hineingeben. Bei mittlerer Hitze mit Deckel stocken lassen. Mit einem Teller die Tortilla wenden und die andere Seite in der Pfanne stocken lassen.

Es gibt noch so viele weitere leckere Rezepte für Tapas! Diese findet ihr auf den gängigen Rezeptseiten für z.B.: Abondigas (Hackfleischbällchen), Datteln im Speckmantel, Ziegenkäse umhüllt mit Zucchini, Gambas uvm.



Mallorquinischer Mandelkuchen

Zutaten	5	Eier
	160 g	Puderzucker
	1	Päckchen Vanillezucker
	1	Zitrone
	1/2 TL	Zimt
	200 g	gemahlene Mandeln
	1	Prise Salz

1. Eier trennen. Eigelb mit Puderzucker und Vanillezucker cremig schlagen.
2. Zitronenschale abreiben. Mit Zimt und Mandeln unter die Eigelb-Masse rühren.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben.
4. Alles in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
Bei vorgeheizten 180° Ober-/Unterhitze für ca. 30 Min. backen.

Guten Appetit! Und viel Spaß beim Ermitteln.

