

# Tapas

## Kalt

### Aceitunas

Oliven mit Kern in Sardellenmarinade

### Jamón Serrano

Schinken, in feine Scheiben geschnitten

### Queso Manchego

Schafskäse in kleine Stücke geschnitten

## Warm

### Gambas al ajillo

Garnelen in Olivenöl gebraten und mit Knoblauch, Chili und Salz gewürzt

### Pimientos de Padrón

Pimientos in der Pfanne gebraten und mit grobem Meersalz gewürzt

### Chorizo

Wurst in Scheiben schneiden, in der Pfanne vorsichtig anbraten. Mit Honig würzen und anschließend mit Weinbrand flambieren.

### Boquerones fritos

Frittierte Sardellen (vorher evtl. meliert)

### Papas Arrugadas

Runzelkartoffeln im Topf mit viel grobem Meersalz (150 g pro kg Kartoffeln) gedünstet, bis das Wasser komplett verdampft.

Zusammen mit Mojo Rojo servieren: 1 Paprika, 1 Chili, 2 Zehen Knoblauch, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Paprikapulver, 1 EL Rotweinessig, 1 EL Tomatenmark, 150 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

## **Albondigas**

Hackfleischbällchen in Tomatensauce

## **Champignones al Jerez**

Champignons mit Zwiebeln, Chili und Knoblauch in Sherrysauce

## **Empanadas**

Gefüllte Teigtaschen

From:

<https://wiki.moppert.de/> - **Familien Wiki**

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:tapas&rev=1755852950>

Last update: **2025/08/22 08:55**

