

Tapas

Kalt

Aceitunas

Oliven mit Kern in Sardellenmarinade

Jamón Serrano

Schinken, in feine Scheiben geschnitten

Queso Manchego

Schafskäse in kleine Stücke geschnitten

Aioli

Eine Knoblauchknolle 20 Minuten in Wasser weichkochen. Die Zehen aus der Schale lösen und mit etwas Wasser pürieren, dann nach und nach Öl hinzugeben, bis die Konsistenz passt.

Chimichurri

Aioli wie oben beschrieben mit etwas Rotweinessig zusammen anrühren. Glatte Petersilie fein hacken, Rote Paprika und Chili in feine Würfel schneiden und alles hinzugeben. Mit Oregano, geräuchertem Paprika und Pfeffer würzen.

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, dann auf mäßiger Hitze die Kartoffeln trocknen bis sie zunzelig sind.

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=1781891158>

Last update: **2026/06/19 17:45**

