Spanische Tapas

Tapas sind kleine Appetithäppchen, die in spanischen Bars und Bodegas zu Wein und Bier gereicht werden. Traditioneller Weise in den typischen Cazuelas genannten Tonschalen serviert, ergibt sich eine breite Palette von kalten Tapas wie Gazpacho, Aioli, Mojo rojo, Mojo verde, marinierten Oliven, Manchego, Serrano und Tapas-Brot über vegetarische bzw. vegane Tapas wie Papas arrugadas, Pimientos de Pádron, Patatas bravas und spanische Tortilla bis hin zu Tapas mit Fleisch wie Albondigas und Pflaumen im Speckmantel und Weiße Bohnen mit Chorizo sowie Tapas mit Fisch bzw. Meeresfrüchten wie Boquerones fritos, Polbo á Feira, Knoblauch-Garnelen, Mejillones a la marinera und Frittierte Tintenfischringe. Neben den typischen Tapas mit herzhaftem Charakter werden aber auch süße Tapas wie Crema Catalana und Spanischer Mandelkuchen gereicht.



Spanische Tapas | Foto: Linda Katharina Klein

Kalte Tapas:

Gazpacho (vegan)

Mojo rojo (vegan)

Mojo verde (vegan)

Aioli

Marinierte Oliven (vegan)

Manchego

Serrano

Almendras fritas (vegan)

Tapas-Brot (vegan)

Warme Tapas vegetarisch:

Papas arrugadas (vegan)

Pimientos de Padrón (vegan)

Patatas bravas (vegan)

Spanische Tortilla

Warme Tapas mit Fleisch:

Albondigas

Pflaumen im Speckmantel

Weiße Bohnen mit Chorizo

Warme Tapas mit Fisch/Meeresfrüchten:

Boquerones fritos

Polbo a Feirá

Knoblauch-Garnelen

Mejillones a la marinera

Frittierte Tintenfisch-Ringe

Süße Tapas:

Crema Catalana

Spanischer Mandelkuchen



Spanische Tapas | Foto: Linda Katharina Klein
Entdecke jetzt noch mehr Fingerfood und mehr typische Landesküchen wie zum Beispiel Mexikanische Tacos!