

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 Padrón](#), [Patatas bravas](#) und [spanische Tortilla](#) bis hin zu Tapas mit Fleisch wie [Albondigas](#) und [Pflaumen im Speckmantel](#) sowie Tapas mit Fisch bzw. Meeresfrüchten wie [Boquerones fritos](#), [Polbo á Feira](#), [Knoblauch-Garnelen](#) 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

[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](#)

Warme Tapas mit Fisch/Meeresfrüchten:

[Boquerones fritos](#)

[Polbo a Feirá](#)

[Knoblauch-Garnelen](#)

[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](#)!