

# Spanische Tapas

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 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.

---

## Boquerones fritos

Frittierte Sardellen, ein Spritzer Zitrone und schon hast du Spanien auf der Zunge. Boquerones fritos sind eins der bekanntesten Tapas-Gerichte. Rustikal. Knusprig. Frisch. Hier werden die kleinen Fische im Ganzen frittiert. Das Ergebnis: Mediterranes Fingerfood, das begeistert.

---

## Polbo á Feira

Zarter Oktopus, viel Paprikapulver und hochwertiges Olivenöl. Polbo á feira bzw. Pulpo a la gallega ist ein Tapas-Gericht

aus Galicien, Spanien. Während früher Stockfisch verwendet wurde, friert man heutzutage frischen Tintenfisch ein, um die gleiche Konsistenz zu erhalten.

---

## **Crema Catalana**

Crema Catalana ist das spanische Dessert überhaupt! Unter einer dünnen Schicht Karamell, verbirgt sich eine mit Zimt und Zitronenschale gewürzte Creme. Der Nachtisch wird dafür traditionell in kleinen Tonschalen flambiert. Der perfekte Abschluss für dein nächstes Tapas-Dinner!

---

## **Frittierte Tintenfischringe**

Frisch frittierte Tintenfischringe, einen Spritzer Zitronensaft – mehr braucht es nicht, um das Meer zu schmecken. Frittierte Tintenfischringe sind nicht nur eine beliebte Tapas-Variante, sondern auch das perfekte Fingerfood. Wir servieren sie am liebsten als Vorspeise, Teil eines mediterranen Dinners oder spanische Tapas.

---

## **Tapas - Brot**

Frisch gebacken, herrlich duftend und perfekt zum Dippen. Wenn es bei uns Tapas gibt, gehört auch immer frisch gebackenes

Brot dazu. Für Aioli, Mojo rojo, Mojo verde – mit dem richtigen Tapas-Brot steht einem ausgiebigen Dippen und Tunken nichts mehr im Wege.

---

## Spanischer Mandelkuchen

Weich. Luftig. Süß. Spanischer Mandelkuchen ist kinderleicht zu backen. Das liegt vor allem daran, dass sich das Rezept auf das wichtigste besinnt: guten Geschmack. Und dafür braucht es nicht viele Zutaten oder besonders exotische Produkte. Gató de almedra ist einfach ein richtig, richtig guter Kuchen. Und: Alles was man zum Backen braucht, ist in der Regel schon zu Hause. Perfekt, wenn sich spontan Gäste ankündigen. Ein bisschen frisches Obst dazu und schon ist dein Besuch im siebten Himmel.

---

## Albondigas

Zart. Tomatig. Würzig. Albondigas sind spanische Fleischbällchen, die meist als Tapas gereicht werden. Ihren besonderen Geschmack erhalten die Hackbällchen durch eine Prise Kreuzkümmel. Dadurch dass die Hackbällchen in der Sauce garen, werden die sie nicht nur herrlich weich, sondern saugen sich auch dem herrlichen Tomatenaroma voll.

---

# Patatas bravas

Kleine Kartoffelwürfel, in Öl knusprig gebraten: Das sind Patatas bravas. Das spanische Tapas-Gericht wird meist mit einer scharfen Sauce oder Aioli serviert. Was auf keinen Fall fehlen darf: Paprikapulver, für die gewisse Schärfe.

---

# Knoblauch-Garnelen

Frisch vom Markt, in die Pfanne: In Knoblauch-Öl geschwenkte Garnelen gehören zu den klassischen Tapas-Varianten. Hier steht der pure Geschmack der Meeresfrüchte im Fokus. Keine Gewürze, keine Sauce. Hier glänzt die Garnelen mit purem, intensivem Geschmack.

---

# Marinierte Oliven

Würzig. Salzig. Aromatisch. Eingelegte Oliven sind der perfekte Snack für zwischendurch. Wir servieren sie gerne als kleines Amuse-Gueule oder als Teil unserer Tapas-Dinner. In einer mediterranen Kräuter-Mischung trocken mariniert bekommen sie dabei den richtigen Kick.

---

# Papas arrugadas

Papas arrugadas sind Kartoffeln in Salzkruste und bestechen durch ihren intensiven Geschmack. Zwei Zutaten, etwas Zeit, mehr braucht es nicht. Als traditionelles Gericht der kanarischen Inseln wird es klassischerweise mit Mojo Rojo und Mojo Verde als Vorspeise gereicht, aber deinen Fantasien sind keine Grenze gesetzt. So gelten Papas arrugadas schon lange als beliebte Grill-Beilage und werden oft zu Tapas gereicht.