

Pflaumen im Speckmantel

Salzig. Knusprig. Süß. Pflaumen im Speckmantel gehören zu den klassischen spanischen Tapas und sind das perfekte Fingerfood. Beim Original-Rezept werden nicht etwa Datteln, sondern getrocknete Pflaumen in Bacon eingewickelt. Das Ergebnis: Besonders saftige Häppchen.

Pimientos de Padrón

Jeder kennt und liebt die kleinen Bratpaprika. Pimientos de Padrón werden in Galicien angebaut und noch als unreife Früchte geerntet. In Olivenöl angebraten und mit Meersalz bestreut entwickeln sie dann den typischen süß-herben Geschmack, der die kleinen grünen Paprikas zu einem der beliebtesten Tapas-Gerichte machte.

Mojo Rojo

Feurig, cremig und perfekt zum Dippen. So präsentiert sich die typisch kanarische Sauce Mojo Rojo. Und obwohl das Rezept nur zwei Minuten dauert ist der spanische Dip so viel mehr als nur eine Last-Minute-Lösung. Sie ist das Highlight aus dem Teller. Klassisch wird sie dabei zusammen mit Mojo Verde zu Papas arrugadas gereicht.

Mojo Verde

Wenn Kräuter mit Knoblauch und Chilies zu einem cremigen Dip verschmelzen, handelt es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um Mojo Verde. Die berühmte spanische Sauce macht nicht nur zu Papas Arrugadas eine spitzen Figur, sondern präsentiert sich als perfekter Brot-Dip und optimale Begleitung und Kartoffelgerichte aller Art.

Gazpacho

Du suchst nach einer leichten Suppe? Dann entscheide dich für Gazpacho! Erfrischend, samtig und fruchtig, kühlt die kalte Tomatensuppe nicht nur deinen Gaumen, sondern verwöhnt dich auch mit intensiven Aromen. Während die Gazpacho in ihrem Heimatland als wahrer Klassiker gilt, sieht man die spanische Tomatensuppe hierzulande noch verhältnismäßig selten. Sei Teil unserer kleinen Suppen-Revolution und tisch deinen Gästen diese Köstlichkeit auf.

Schnelle Aioli

Küssen solltest du nach dem Genuss dieser Aioli, vielleicht erst mal niemanden. Aber das ist es sowas von wert! Denn diese schnelle Aioli ist einfach der perfekte Knoblauch-Dip.

Spanische Tortilla

Nichts schmeckt für mich mehr nach Spanien als Tortilla! Außen knusprig, innen weich, ist dies die vielleicht schönste Art Kartoffeln zuzubereiten. Verraten hat mit das Rezept, ein Meister der spanischen Küche, mein damaliger spanischer Mitbewohner Miguel.