

Berenjenas de Almagro

Marinierte Mini-Auberginen sind eine wahre Köstlichkeit. Ich lege sie gerne auf die spanische Weise ein und reiche sie als Tapas-Gericht. Durch Nelken, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Thymian und Minze erhalten sie so ein einzigartiges Aroma.

Gefüllte Weinblätter

Weicher Reis in einem Mantel aus saftigen Weinblättern. Gefüllte Weinblätter sind eine raffinierte Vorspeise, die sich auch prima als Beilage zum Hauptgericht macht. Ein bisschen Zitronenabrieb, ein bisschen Minze. Viel mehr braucht es nicht, um aus den liebevoll eingewickelten Paketen kleine Geschmacksbomben zu machen.

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.

Zitronen-Mozzarella

Zarter Mozzarella und feine Zitrus-Aromen: Eingelegter Mozzarella ist eine herrliche Vorspeise. Aber wenn wir ehrlich sind, wir naschen sie zu jeder Zeit. Mozzarella selbst einlegen, das ist einfach was besonderes und die Wartezeit sowas von wert. Natürlich könnt ihr hier auch ganz viele Kräuter hinzugeben aber wir lieben einfach das pure Zitrusaroma.

Kalamata-Oliven in Balsamico

Ihr wollt Griechenland schmecken können? Dann kann ich euch nur ans Herz legen, eure Oliven selbst zu marinieren. Ich persönlich bevorzuge die saftig-aromatischen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Einmal eingelegt müsst ihr nichts mehr tun außer warten, euch auf den herrlich intensiven Geschmack freuen. So eignen sich als besonderer Appetizer. Während ihr noch am Brutzeln seid, könnt ihr sie einfach mit ein wenig geröstetem Knoblauchbrot und einer Portion Tsatsiki servieren.