



# TAPAS

SPANISCHE SNACKS  
ZUM TEILEN

Jan Thorbecke Verlag

# INHALT

Tomatengazpacho mit Schinkenstreifen und Ei

5

Gurken-Avocado-Gazpacho

8

Pimientos de Padrón

9

Patatas Bravas

10

Confierte Tomaten

14

Kartoffeltortilla

15

Albóndigas

16

Röstbrot mit Bohnen, Tomaten und Sardellen

17

Tapas mit Bohnen

19

Croquetas con chili

20

Croquetas de bacalao

23

Patatas a lo pobre

24

Gambas fritos

27

Seezungenröllchen vom Grill mit Tapenade

28

Frittierte Sardellen mit Dip und Kräuterbröseln

31

Sardellen und gelbe Kirschtomaten mit Knoblauch  
und Oregano vom Blech

32

Marinierte Sardellen mit Thymian

36

Gegrillter Tintenfisch

37

Garnelenspieße

39

Schnittchen mit Tapenade

41

Tintenfisch mit Gemüsefüllung

42

Tintenfisch und Kartoffeln vom Grill  
und Tomatensalat

45

Tapas mit Paella-Reis

46

Tapas-Häppchen mit Wachtelspiegelei und Chorizo

49

Schweinefleischspieße mit Gewürzen, Paprika,  
Chorizo und Oliven

50

Croquetas de carne picada

53

Gefüllte Champignons mit Tomaten, Pilzen, Reis und Sobrasada

57

Empanadas con carne

59

Aioli

63

# LENGUADO

## A LA PLANCHA CON TAPENADE NEGRO

### SEEZUNGENRÖLLCHEN VOM GRILL MIT TAPENADE

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**TAPENADE** 3 Knoblauchzehen ♦ 300 g schwarze entsteinte Oliven ♦ 6 Sardellen in Öl ♦ 50 g Kapern ♦ 50 g geröstete Pinienkerne ♦ 100 ml Olivenöl ♦ 1 EL Cognac ♦ Salz und Pfeffer aus der Mühle **AUßERDEM** 4 Seezungenfilets à ca. 80 g ♦ in Wasser eingeweichte Holzspießchen

**1** »» Für die Tapenade den Knoblauch schälen und zusammen mit den Oliven, den Sardellen, den Kapern, den Pinienkernen und dem Öl grob pürieren. Mit Cognac und Pfeffer abschmecken.

**2** »» Die Seezungenfilets abbrausen und trockentupfen. Einmal längs und einmal quer halbieren. Leicht salzen und mit der Tapenade bestreichen. Über die Tapenade einrollen und auf eingeweichten Holzspießen befestigen. Auf einem vorgeheizten Grill von allen Seiten insgesamt 5–7 Minuten braten.



# CHAMPIÑONES RELLENOS

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT TOMATEN, PILZEN, REIS UND SOBRASADA

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN BZW. FÜR 12 STÜCK

12 große Champignons ♦ 1 Zwiebel ♦ 2 Knoblauchzehen ♦ 2 EL Olivenöl + etwas für die Form ♦ 120 g Langkornreis ♦ 100 ml passierte Tomaten ♦ 180 ml Gemüsebrühe ♦ Salz und Pfeffer aus der Mühle ♦ 1 TL geräuchertes Paprikapulver ♦ 1 Tomate ♦ 2 Zweige Thymian ♦ 150 g Sobrasada (spanische Wurst)

- 1 » Die Champignons putzen und den Stiel entfernen.
- 2 » Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen und den Reis ergänzen. Kurz mitschwitzen, passierte Tomaten und Brühe angießen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Unter Rühren ca. 15–20 Minuten bei milder Hitze mit noch etwas Biss garen.
- 3 » Die Tomate waschen, den Strunk herausschneiden, das Fruchtfleisch fein würfeln und untermengen. Den Thymian waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und die Hälfte davon unter den Reis mischen. Die Wurst in kleinen Stücken untermischen und die Reismischung in die Pilze füllen.
- 4 » Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Pilze in eine mit Olivenöl eingepinselte Ofenform setzen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.
- 5 » Herausnehmen und servieren. Dazu mit den restlichen Thymianblättern garnieren.





## VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2020 Jan Thorbecke Verlag  
Verlagsgruppe Patmos in der  
Schwaberverlag AG, Ostfildern

Gestaltung:

Finken & Bumiller, Stuttgart

Rezepte:

Stockfood Rezepte Service

Druck:

optimal media GmbH,

Röbel/Müritz

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1449-1

### BILDNACHWEIS:

mauritius images/Monica Wells/  
Alamy: Vorsatzpapier; Fénot/  
Photocuisine: S. 4, 7, 22; Amiel/  
Photocuisine: S. 8; Lawton/  
Photocuisine: S. 11, 18, 25, 48;  
Garnier/Photocuisine: S. 12/13, 26,  
34/35, 51, 56; Aubergine Studio/  
Photocuisine: S. 21; Deslandes/  
Photocuisine: S. 29, 33; Di  
Baldassare/Photocuisine: S. 30;  
S'Cuiz in/Photocuisine: S. 40, 44;  
Hall/Photocuisine: S. 43; Leser/  
Photocuisine: S. 47; Carnet/  
Photocuisine: S. 52, 58; mauritius  
images/Jackie Ellis/Alamy: S. 55;  
mauritius images/Richard  
Bradley/Alamy: S. 61; Czerw/  
Photocuisine: S. 62; mauritius  
images/Katharina Brandt/Alamy:  
Nachsatzpapier.  
Wir danken den Rechteinhabern  
für die freundliche Genehmigung  
zum Abdruck.



MARQUES  
DE  
RISCAL  
RESERVA  
MARQUEE

COPA  
TRAYLON  
COPA 3,75 €

