

# DREIERLEI TAPAS-SCHNITTCHEN WIE IN BARCELONA

## Dreierlei Tapas-Schnittchen wie in Barcelona

Auf Zorras Kochtopf sucht Nele von Küchendelichte nach unseren liebsten spanischen Rezepten. Und nachdem mein eigenes Event zum Thema Tapas gerade ausgelaufen ist bin ich – was für eine Überraschung – mit Tapas dabei! In Barcelona hatten wir einen bunten Teller mit recht ähnlichen Tapas-Schnittchen und die wurden hier nachgebaut.



### Zutaten für 5 Schnittchen:

5 Scheiben Baguette

3-4 EL Ziegenfrischkäse

1 Chorizo / Knacker / hier: Straußenknacker

4 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

3-4 Pfifferlinge, oder andere kleinere Pilze

1 Snack Paprika

2 Scheiben Serranoschinken

1 Hand voll Oliven

etwas Basilikum

### Zubereitung:

Das Brot wird aufgebacken und in Scheiben geschnitten. Kurz abkühlen lassen und mit Ziegenfrischkäse bestreichen (ca. die Hälfte von den 4 EL). Die Wurst in kürzere Stücke schneiden und ohne zusätzliches Fett in der Pfanne anbraten. Die Pilze putzen und mit in die Pfanne geben, das Fett das die Wurst ausschwitzt reicht vollkommen aus. Die Pilze mit Pfeffer und Salz würzen. Die Snack Paprika halbieren und für 1-2 Minuten ebenfalls anbraten. Die Pfanne sollte groß genug sein damit jedes Häppchen seine Ecke bekommt.

Die eingelegten Tomaten in Streifen schneiden und auf die Schnittchen verteilen. Wurst, Pilze und Paprika auf Holzspieße stecken und auf das Brot pinnen. Mit etwas Basilikum dekorieren.



Auf andere Schnittchen kommt die Kombination Wurst, Pilz und Olive.



Jetzt kommt mein absoluter Favorit in diesem Trio. Ich lege beide Schinkenscheiben flach auf ein Brettchen, gebe an einem Ende jeweils knapp 1 EL Ziegenfrischkäse darauf. Den Schinken umschlagen und zu einem kleinen Päckchen aufrollen. Mit einer Olive auf dem Schnittchen feststecken.



Die restlichen Wurststückchen und einige Oliven auf dem Teller verteilen und sofort zum naschen auf den Tisch stellen.

Für mich gehören zu Spanien definitiv Tapas dazu!

Eingereicht für das Event:

