

TAPAS – KÄSE-TOMATEN PASTE

TAPAS – KÄSE-TOMATEN PASTE

Seit kurzem bin ich stolzer Besitzer des Kochbuchs „Tapas Revolution“ von Omar Allibhoy. Ich habe das Buch durch Zufall beim Stöbern auf Amazon entdeckt und mich sofort verliebt. Nicht in Omar, auch wenn er als der Antonio Banderas des Kochens bezeichnet wird, sondern in seine Rezepte. Ich muss dazu sagen – das Buch ist derzeit nur in englisch erhältlich. Wenn man sich aber erstmal mit den grundlegenden Zutaten vertraut gemacht hat ist es vom Schreibstil her so gehalten, dass man sehr gut damit zurecht kommt. Ich habe mit ein paar kleinen Rezepten angefangen – darunter diese Käse-Tomaten Paste. Auch das Oliven-Trio war stark an Omars eingelegten Oliven orientiert. Solange ich mich noch nicht entschieden habe was mein zweiter Beitrag zum Tapas-Event wird füttere ich euch einfach mit ein paar Häppchen durch die verbleibenden 12 Tage. Diese Tomaten-Käse Paste eignet sich gut für schnelle Fleischspieße oder einfach als Brotaufstrich.



Zutaten für 1 Schälchen:

150g Manchego

2 mittelgroße Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 kleine, rote Chili

Salz

40-50 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Paste ist ganz schnell gemacht. Ich schneide Käse, Tomate, Knoblauch und Chili in feine Würfel / Ringe. Alles zusammen in einen hohen Behälter geben, das Olivenöl zugeben und mit dem Stabmixer zu einer glatten, dicken Paste mixen. Abschmecken und je nach Bedarf noch etwas Salz unterrühren.

Hält sich im Kühlschrank wohl bis zu 5 Tage – bei uns wurde sie vorher restlos aufgegessen.

Fertig!

