

TAPAS – KÄSE TRIO

TAPAS – KÄSE TRIO

Das ich ein großer Fan von Tapas bin wisst ihr ja vermutlich schon – ich probiere gerne verschiedene Variationen aus und kombiniere sie immer mal wieder anders. In diesem Fall habe ich ein Käse Trio gezaubert und dazu ganz schlicht etwas Weißbrot serviert. Das war ein tolles kleines Abendessen und neben dem bekannten Manchego mit Aprikosen und Mandeln und den Auberginenröllchen, die ich diesmal wieder mit Schafkäse, aber ohne Paprikapulver gefüllt habe, gab es außerdem noch leckere Zucchinirollchen mit Serranoschinken und Ziegenfrischkäse. Super cremig und trotzdem frisch und knackig – wir waren hin und weg!



6 Zucchiniröllchen mit Serranoschinken und Ziegenfrischkäse:

1 kleine Zucchini

6 Scheiben Serranoschinken

150g Ziegenfrischkäse

1 EL Milch

1 Bund Schnittlauch

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Zucchini längst halbieren und in sehr dünne Scheiben aufschneiden. Auf jeden Zucchinistreifen eine Scheibe Serranoschinken legen. Den Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden und zusammen mit dem Ziegenkäse, etwas Milch und Pfeffer zu einer glatten, aber recht festen Creme rühren. Je knapp einen Esslöffel Ziegenfrischkäsecreme am Ende der Bahnen auf dem Schinken platzieren und vorsichtig zu einem Röllchen aufdrehen. Wer möchte kann das Ganze mit einem Holzspießchen fixieren.

6 Auberginenkissen:

6 dünne Scheiben Aubergine aus der Mitte (knapp 1/4-1/2 Aubergine)

4+2 EL Olivenöl oder Gewürzöl

100g Schafskäse

2 EL Pinienkerne

1/2 Bund Petersilie

1 Prise Pfeffer

2 EL Wasser

6 Holzzahnstocher

Zubereitung:

Die ausführliche Anleitung mit Bildern findet ihr hier. Die Aubergine in dünne Scheiben aufschneiden und in wenig Öl anbraten. Die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne anrösten. Die Petersilie fein hacken und Schafskäse, Petersilie und Wasser zu einer Creme zerdrücken und die Pinienkerne untermengen. Je 2 TL Creme auf die Auberginenstreifen geben und zu Röllchen aufdrehen. Wer möchte kann sie mit einem Holzzahnstocher fixieren. Etwas Öl darüber träufeln und bei Raumtemperatur servieren.

1 Schälchen Manchego mit Aprikosen:

100g Manchego

4 getrocknete Aprikosen

1 Hand voll Konditormandeln (geschälte Mandeln)

2 EL Olivenöl

1 EL Honig

Zubereitung:

Die Mandeln und die geviertelten Aprikosen in einer Pfanne ohne Öl angeröstet. Sobald die Mandeln Farbe bekommen gebe ich 2 EL Olivenöl dazu, schwenke alles einmal gut und glasiere es dann mit dem Honig. Nochmal gut schwenken und kurz beiseite stellen.

Den Käse in Würfel oder wie hier in Dreiecke schneiden und in einer kleinen Schüssel platzieren. Die Mandel-Aprikosen dazu geben und das Ganze sofort und noch warm servieren.