

TAPAS – MANCHEGO MIT APRIKOSEN

Tapas – Manchego mit Aprikosen

Es ist super lustig wenn man erzählt was es zum Abendessen gibt und das man die Inspiration von einem Restaurantbesuch mitgenommen hat und der Gegenüber sagt: „Das habe ich auch schon gegessen!“ Wenn man dann noch feststellt, dass man in der gleichen Tapasbar, nämlich der im Melia Hotel war ist klar, dass man über die gleichen Häppchen redet. In diesem Fall über Manchego mit getrockneten Aprikosen und gerösteten Mandeln in einer leckeren Honig Sauce. Wollt ihr auch mitreden? Dann probiert es aus!



Zutaten für 1 Schälchen:

100g Manchego

4 getrocknete Aprikosen

1 Hand voll Konditormandeln (geschälte Mandeln)

2 EL Olivenöl

1 EL Honig

Zubereitung:

In einer Pfanne ohne Öl werden die Mandeln und die geviertelten Aprikosen 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.

Viel Spaß beim Naschen!