

TAPAS – PAPRIKA-PANCETTA SCHNITTCHEN

TAPAS – PAPRIKA-PANCETTA SCHNITTCHEN

Wenn man für ein großes Buffet Tapas macht, dann sollte man auch einige kalte Varianten wählen. Die können dann im Laufe des Abends in aller Ruhe vernascht werden. Ich habe dazu einige „Schnittchen-Varianten“ gezaubert. Unter anderem diese hier mit knusprig gebratenem Pancetta. Normalerweise hätte ich Ziegenkäse genommen um das Brot zu bestreichen, da aber einige Käsekritiker geladen waren (gegessen wird maximal Frischkäse und Mozzarella) habe ich mich für die etwas weniger intensive Alternative – nämlich Frischkäse – entschieden.



Zutaten für 12 Schnittchen:

1 Baguette

3-4 EL Frischkäse / Ziegenfrischkäse

4 Scheiben Pancetta oder Bacon

1/4 gelbe Paprika

12 Blätter Basilikum

12 Holzspieße

Zubereitung:

Ich backe alle Baguettes auf die noch zu Tapas-Schnittchen umgewandelt werden sollen, sobald sie etwas abgekühlt sind geht es dem Ersten an den Kragen.

Während das Brot im Ofen ist brate ich den Pancetta. Der kommt ohne zusätzliches Öl in eine beschichtete Pfanne und wird von jeder Seite ca. 4 Minuten gebraten bis er knusprig ist. Aus der Pfanne nehmen, in je 3 Stücken schneiden und abkühlen lassen.

Das Baguette wird in Scheiben aufgeschnitten, ich versuche dabei die Scheiben nicht zu dick zu schneiden. Dann wird das Brot mit Frischkäse bestrichen.

Auf jedes Schnittchen kommt ein Stück vom kross gebratenen Pancetta, die Paprika wird in dünne Streifen aufgeschnitten und je ein Streifen (bei Bedarf in der Größe etwas gekürzt) kommt mit auf das Brot. Für jedes Brot ein Blatt Basilikum abzupfen und mit einem Holzspieß auf dem Schnittchen befestigen. Ich piekse dabei den Spieß durch Basilikum und Paprika, der Pancetta ist unter dem Paprikastreifen „festgeklemmt“. So kann nix mehr verrutschen.

Bis zum Servieren abdecken und kühl aufbewahren. 20 Minuten vorher auf das Buffet stellen.

Greift zu!

