

TAPAS – TOMATEN-PARMASCHINKEN SCHNITTCHEN

TAPAS – TOMATEN-PARMASCHINKEN SCHNITTCHEN

Zwei Abende hintereinander Fußball und zwei Abende hintereinander sind die Spanier in der Champions-League gegen die deutschen Teams sang- und klanglos untergegangen. Dortmund gegen Madrid haben wir gestern Abend in unserer Lieblings-Tapasbar, dem Sol y Sombra, gesehen. Aber auch wenn die deutschen im Fußball derzeit ganz weit vorne liegen freue ich mich im Moment mehr über die spanische Küche. In diesem Sinne gibt es hier und heute ein weiteres leckeres Tapas Rezept!



Zutaten für 14 Schnittchen:

1 Baguette

4 EL Frischkäse / Ziegenfrischkäse

4 Scheiben Parmaschinken

4 mittelgroße Cocktailtomaten

14 Blätter Basilikum

14 Holzspieße

Zubereitung:

Diese Schnittchen funktionieren im Prinzip fast genau so wie die Paprika-Pancetta Schnittchen und lassen sich auch genau so gut vorbereiten.

Das Baguette wird aufgebacken und in 12-14 Scheiben aufgeschnitten. Mit Frischkäse oder Ziegenfrischkäse bestreichen. Jede Scheibe Parmaschinken in 3 Stücke schneiden. Diese kurzen Scheiben Schinken werden dann aufgerollt und auf die Schnittchen gelegt.

Die Tomaten vierteln und auf jedem Schnittchen eine viertel Tomate mit dem Holzspießchen befestigen. Damit alles gut hält spieße ich die Tomate dabei gleich durch den Schinken.

Jedes Tapas-Schnittchen wird dann noch mit etwas Basilikum dekoriert. So kann man das Ganze abgedeckt kühl stellen oder direkt vernaschen.

Lasst es euch schmecken!

