

# ZUSAMMENFASSUNG TAPAS-BUFFET

## Zusammenfassung Tapas-Buffer

Ich wurde schon wieder danach gefragt – also gibt es jetzt hier die Zusammenfassung was im April auf unserem Tapas-Buffer für rund 20 Gäste gelandet ist.

Ich hatte wie immer eine Suppe – in diesem Fall passend zum Thema:

### Andalusische Salmorejo



Dann gab es verschiedene Tapas-Schnittchen – die lassen sich perfekt vorbereiten, so hat man am Ende nicht zu viel Streß:

### Tapas – Tomaten-Parmaschinken Schnittchen



### Tapas – Paprika-Pancetta Schnittchen



### Tapas – Avocado-Krabben Schnittchen



Was sich auch sehr gut vorbereiten lässt sind diese kleinen

### Tomate-Mozzarella Spießchen

Wenn ich die für wenige Leute mache, dann lege ich immer ein paar Stiele Basilikum auf den Teller und jeder kann sich ein paar Blättchen dazu nehmen, hier habe ich direkt auf jeden Spieß ein Basilikumblatt mit aufgesteckt.



Eine ziemliche Fummellei, aber super lecker und sofort aufgegessen waren

### Tapas – gefüllte Datteln im Speckmantel

Das Rezept wie es verlinkt ist wurde mit Parmaschinken gemacht, ich habe mich hier für Bacon entschieden, so wie ich ihn immer für die Pflaumen im Speckmantel nehme. Gerollt habe ich etwas über 50 Spieße.



Was natürlich auf keinen Fall fehlen darf und sich außerdem noch gut vorbereiten lässt ist

### Melone mit Parmaschinken

Davon gab es etwas über 30 Spalten, die lassen sich den ganzen Abend lang bestens vernaschen.



Einen Nudelsalat gab es auch – und wie immer gab es bei diesem Salat keine Reste...

### Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse



Da ich es zeitlich nicht geschafft habe gefüllte Tomaten zu machen wurden 1,5kg Tomaten kurzerhand zu einem großen Tomatensalat verarbeitet. Ganz schlicht und schnell mit etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico.

Bei den Fleischspießen sieht es genau anders herum aus – ich habe 2 Sorten Fleischspieße (je 15 Stück) gemacht, mit Huhn, Paprika und Tomaten und mit Schwein, Tomaten und Champignons. Leider war ich am Ende nicht ganz bei der Sache, so dass es keine Fotos gibt... nur einen Zwischenstand aus der Pfanne.



Außerdem haben grüne Oliven, schwarze Oliven, Peperoni und Weißbrot ihren Weg auf das Buffet gefunden. Was soll ich weiter sagen – es ist soweit ich es mitbekommen habe keine hungrig nach Hause gegangen und ich hatte keine nennenswerten Reste.

Ich hoffe ich konnte euch ein bissl inspirieren!

