



Tapas, die köstlichen Kleinigkeiten werden in Spanien traditionell zu Wein oder Sherry gereicht. Entdecken Sie die kleinen Häppchen – sie sind schnell auf den Tisch gezaubert.

- **Tortillas de patatas**
- **Paprika-Artischocken-Gemüse mit Kapern-Äpfel**
- **Kichererbsen-Spinat-Gemüse**
- **Gambas de la Andalucía**
- **Pinchos – Fleischspießchen**
- **Lachs in Mojo-Sauce**
- **Gefüllte Tomaten „Aioli“**
- **Pan mit Olivenpaste**
- **Frittierte Kapern-Äpfel auf Schafskäse**

Alle Rezepte gelten – falls nicht anders angegeben – für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte:

www.iberode.com

7. Auflage

RILA Feinkost-Importe
der Länder-Marken-Spezialist
Postfach 1161
D-32340 Stemwede-Levern
e-mail: kontakt@rila.de



Die fettgedruckten Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal **IBERO**.

Tortilla de patatas

Zutaten:

500 g Kartoffeln
150 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer
1 Glas **IBERO Grüne Oliven in Scheiben** (ca. 100 g)
4 Eier

Zum Braten:

IBERO Aceite de Oliva Virgen extra (Natives Olivenöl extra)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln hacken. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln darin ca. 15 Minuten bei geringer Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen. Abgetropfte Oliven unterheben.

Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, die vorbereiteten Kartoffeln und Oliven unterheben. Weiteres Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffel-Eiermischung hineingeben und glatt streichen. Bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten stocken lassen, dabei gelegentlich die Pfanne rütteln, damit die Tortilla nicht anbrät. Einen Teller oder Deckel auf die Pfanne legen, fest zusammenhalten und die Tortilla wenden. In Öl weitere 4-5 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Paprika-Artischocken-Gemüse mit Kapern-Äpfel

Zutaten:

2 rote Paprika
3 EL **IBERO Aceite de Oliva Virgen extra** (Natives Olivenöl extra)
1 Knoblauchzehe
1 Dose **IBERO geviertelte Artischocken-Herzen**
½ Glas **IBERO Kapern-Äpfel**
1 EL **IBERO Vinagre de Jerez Reserva** (Sherry-Essig)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Paprika putzen und in Streifen schneiden, in Olivenöl bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden ca. 10 Minuten braten. Knoblauchzehe fein hacken. Artischocken-Herzen und Kapern-Äpfel abtropfen lassen und alles kurz mitdünsten. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm oder kalt servieren.



Kichererbsen-Spinat-Gemüse

Zutaten:

- 1 Dose **IBERO Kichererbsen**
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL **IBERO Aceite de Oliva Virgen extra** (Natives Olivenöl extra)
- 2 Schoten **IBERO Piri Piri**
- 1 kleine Dose **IBERO geschälte Tomaten**
- 200 g Blattspinat, gegart
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kichererbsen abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe würfeln, zusammen mit den Kichererbsen in Olivenöl andünsten. Piri Piri in feine Streifen schneiden (Kerne entfernen). Tomaten einschließlich der Flüssigkeit und Piri Piri zu den Kichererbsen geben und 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren ohne Deckel köcheln lassen. In Salzwasser gegarten und abgetropften Blattspinat grob hacken und unterheben. Das Ganze kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm oder kalt servieren.



Gambas de la Andalucía

Zutaten:

4 Tomaten
1 Zwiebel
4 EL **IBERO Aceite de Oliva Virgen extra** (Natives Olivenöl extra)
250 g Gambas (Riesengarnelen, küchenfertig)
1 Dose **IBERO Spanische grüne Manzanilla-Oliven mit Sardellencreme**
50 ml Weißwein
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten und Zwiebeln fein hacken, in Olivenöl andünsten. Gambas und abgetropfte Oliven dazugeben, erhitzen und mit Weißwein ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinchos - Fleischspießchen

Zutaten:

400 g Schweinefilet
4 EL **IBERO Aceite de Oliva Virgen extra** (Natives Olivenöl extra)
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
IBERO Pimentón (Rauchpaprika, mild)
1 Dose **IBERO Spanische grüne Manzanilla-Oliven mit Paprikacreme**
100 g Cocktailtomaten

Holzspießchen

Zum Braten:

IBERO Aceite de Oliva Virgen extra

Zubereitung:

Schweinefilet in Würfel schneiden. Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Das Fleisch darin wenden und mindestens 1 Stunde marinieren lassen. Fleischwürfel in Öl von allen Seiten braun anbraten, kräftig mit Pimentón würzen. Abkühlen lassen, abwechselnd mit Oliven und Tomaten auf Spießchen stecken. Mit Weißbrot servieren.



Lachs in Mojo-Sauce

Zutaten:

400 g Lachsfilet

Salz, Pfeffer

3 EL **IBERO Aceite de Oliva Virgen extra** (Natives Olivenöl extra)

IBERO Mojo Rojo (rote Mojo-Sauce)

IBERO Mojo Verde (grüne Mojo-Sauce)

IBERO Mojo Aioli (Knoblauch-Sauce)

Zubereitung:

Lachsfilet in 2 cm große Stücke schneiden, dabei evtl. Gräten entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch in dem Olivenöl unter Wenden von allen Seiten anbraten. Den Fisch wahlweise mit einer oder verschiedenen Mojo-Saucen zusammen mit Weißbrot servieren.

Gefüllte Tomaten „Aioli“

Zutaten:

12 **IBERO Schwarze Oliven**, entsteint

2 EL **IBERO Kapern**

4 EL **IBERO Mojo Aioli** (Knoblauch-Sauce)

Salz, Pfeffer

10-12 kleine Tomaten

Zubereitung:

Oliven und Kapern gut abtropfen lassen. Anschließend fein hacken und mit Mojo Aioli verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden, aushöhlen und mit der Aioli-Creme füllen.



Pan mit Olivenpaste

Zutaten:

Für die Olivenpaste:

1 Glas **IBERO Grüne Oliven, entsteint** (65 g)

2 TL **IBERO Kapern**

3 Sardellenfilets

2 TL gemahlene Mandeln

1 Knoblauchzehe

IBERO Pimentón (Rauchpaprika, mild)

4 EL **IBERO Aceite de Oliva Virgen extra** (Natives Olivenöl extra)

Zum Belegen:

1 rote Zwiebel

½ Glas **IBERO Grüne Oliven mit Sardellenpaste**

100 g Serrano-Schinken in Streifen

6-8 Sardellenfilets

1 Baguette

Zubereitung:

Für die Olivenpaste alle Zutaten mit einem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren.

Zwiebel in feine Ringe schneiden. Oliven abtropfen lassen und quer halbieren. Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenpaste bestreichen und wahlweise mit den Zutaten belegen. Pan vor dem Servieren kurz unter dem Grill oder im Backofen rösten.



Frittierte Kapern-Äpfel auf Schafskäse

Zutaten:

500 g Schafskäse, in 4 Scheiben geschnitten
4 TL Honig-Senf
1 Prise Meersalz
Zitronenpfeffer
1 Glas **IBERO Kapern-Äpfel** (ca. 5-6 Stück pro Portion)

Zum Frittieren:

Pflanzenöl

Zum Beträufeln:

IBERO Aceite de Oliva Virgen extra (Natives Olivenöl extra)
Salatbouquet

Alufolie

Zubereitung:

Alufolie doppelt legen, eine rechteckige Form falten und dabei einen ½ cm hohen Rand formen. Schafskäse hineinlegen und mit Honig-Senf gleichmäßig bestreichen, mit Meersalz und Zitronenpfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen 5 Minuten bei 180°C backen. Pflanzenöl erhitzen. Abgetropfte Kapernäpfel zweimal über Kreuz einschneiden, trocken tupfen und in Pflanzenöl frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frittierte Kapernäpfel auf dem Schafskäse anrichten, mit einem Salatbouquet garnieren und mit Olivenöl beträufeln. Dazu schmeckt Baguette.

¡Buen provecho!