

Tapas hero 7 badge 71867b0400ee1daa92e285245512eb89

## Spanische Tapas

mit Serrano, Chorizo und Oliven



unter 20min



2 Personen

Du bist urlaubsreif? Wir bringen die Sonne Spaniens in deine Küche! Tapas sind DIE spanische Spezialität und das perfekte Fingerfood! Neben den knusprigen Picos, dem gemischten Oliven-Mix und der pikanten Chorizo, kannst du dich auf markanten Manchego Käse, einen würzigen Serrano-Schinken sowie eine typische luftgetrocknete Salami freuen. ¡Buen provecho!

## Was du von uns bekommst

- Picos <sup>1</sup>
- marinierte Oliven
- Salami <sup>6,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

### Küchenutensilien

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 618kcal, Fett 30.1g,  
Kohlenhydrate 54.9g, Eiweiß 30.6g



**1. Picos**

Die kleinen, knusprigen Brotsticks sind ideal zum Dippen und der perfekte Begleiter zu deinen Tapas. Sie werden mit Olivenöl hergestellt und haben einen neutralen Geschmack.



**2. Spanische Oliven**

Der Oliven-Mix aus Kalamata & grünen, kernlosen Oliven, kommt in einer feinen Marinade aus Sweet Chili, Basilikum sowie Meersalz und darf auf keiner Tapas-Platte fehlen.



**3. Chorizo Salami**

Chorizo ist die wohl bekannteste und beliebteste Wurst Spaniens. Sie kann leicht scharf bis feurig sein und erhält ihre Farbe sowie den typischen Geschmack durch die Zutat Paprika.



**4. Manchego Käse**

Manchego ist eine der bekanntesten spanischen Käsesorten und der perfekte Tapas-Käse. Vom Geschmack her ist er leicht säuerlich, würzig und gewinnt mit zunehmender Reife an Schärfe.



**5. Serrano Schinken**

Bei Serrano Schinken handelt es sich um einen luftgetrockneten, sehr mageren Schinken, der wenig Salz enthält. Sein Fleisch ist zart und mild-würzig im Geschmack.



**6. Luftgetrocknete Salami**

Die über mehrere Monate luftgetrocknete Salami zeichnet sich durch ihr reifes Fleisch aus und überzeugt mit einem intensiven, aromatischen Geschmack.