

Tapas hero 7 badge 71867b0400ee1daa92e285245512eb89

Spanische Tapas

mit Serrano, Chorizo und Oliven



unter 20min



4 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 ¹
- Salami ^{6,7}
- marinierte Oliven

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.