

Rezept Kartoffeltapas

Rezept Kartoffeltapas

Ein fester Bestandteil der spanischen Küche sind Tapas. Aber auch hierzulande eignen sich die kleinen Appetithäppchen hervorragend als Auftakt für ein gelungenes Menü. Eine interessante Idee sind Miniknödel in feuriger Tomatensoße, würziges Kartoffelpüree mit knackigem Gemüse abgeschmeckt, knusprige Kartoffelbällchen mit aromatischer Kräuter-Würzsoße und Kartoffelknödel eingehüllt in mild-aromatischen Serano-Schinken. Bei dieser mediterranen Vorspeisenvielfalt ist für jeden das Richtige dabei. Viva España.

Zutaten für etwa 10 Portionen:

Für die Miniknödel in Tomatensoße:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 große Dose Tomaten (800 g)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Cumin
- Chiliflocken
- 1 Beutel Pfanni Mini-Knödel (Kartoffel)

Für das Kartoffelpüree mit Gemüse:

- 1 kleine Zucchini (150 g)
- 1 kleine Aubergine (150 g)
- 5 getrocknete Tomaten in Öl
- ½ Bund Thymian

2 EL Olivenöl

1 Beutel Pfanni Kartoffelpüree „das Komplette“

Für die Kartoffelbällchen:

je $\frac{1}{2}$ Bund Estragon, Basilikum und Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 unbehandelte Zitrone

1 eingelegte Sardelle (Anchovi-Filet)

1 EL Kapern

7 EL Olivenöl

2 Eier

6 EL Mehl

1 EL Backpulver

1 Paket Pfanni Kartoffelpuffer-Teig

Öl zum Frittieren

Für die Knödel in Serano-Schinken:

1 Paket Pfanni Knödel „halb und halb“ (6 Stück; im Kochbeutel)

200 g Serano-Schinken

2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Miniknödel in Tomatensoße: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten, Zucker zugeben und karamellisieren. Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln und mit dem Tomatensaft in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Cumin und Chili würzen. Miniknödel zugeben und etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

2. Kartoffelpüree mit Gemüse: Zucchini und Aubergine abspülen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten fein würfeln. Thymian hacken, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüswürfel darin scharf anbraten. Thymian zugeben und mit Salz und

Pfeffer würzen. Kartoffelpüree nach Packungsanleitung zubereiten und die Gemüsewürfel unterheben.

3.Kartoffelbällchen mit Mojo verde: Kräuter abspülen und grob hacken. Knoblauch abziehen und zerschneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und 1 TL Schale fein abreiben, 2–3 EL Saft auspressen. Kräuter, Sardelle, Zitronenschale und -saft sowie Knoblauch und Kapern in einen hohen Becher geben, 6 EL Olivenöl zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier in einer Schale mit 450 ml Wasser, Mehl und Backpulver verquirlen. Kartoffelpuffer-Teig unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten quellen lassen. Frittieröl in einem Topf erhitzen, aus dem Teig mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und diese im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4.Kartoffelknödel in Serano-Schinken: Kartoffelknödel nach Packungsanleitung kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Serano-Schinken in Streifen schneiden und die Scheiben darin einwickeln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben darin kross braten.

5.Tapas in Schalen anrichten. Mit Brot und Oliven servieren.

Zubereitungszeit: insgesamt etwa 1 Stunde 10 Minuten

Pro Portion: ca. 430 kcal / Eiweiß: 11,3 g / Fett: 22.3 g / Kohlenhydrate: 45,8 g

[Zurück zu den Vorspeisenrezepten](#)

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)