



## Pincho 'con Sardinias en aceite de oliva'

mit Sardinen in Olivenöl - ein Gaumenschmaus vom Atlantik

### Zutaten pro Spieß:

- 1 Stück Sardine 'Granbazán',
- 1 paar Tropfen spanisches Olivenöl,
- 1 Scheibe frisches Baguette,
- glatte Petersilie, gehackt zum Garnieren

**Zubereitung:** Die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, die Sardinenstücke darauf legen und aufspießen, mit gehackter Petersilie garnieren.

Dieser galizische Leckerbissen **passt phantastisch zu unserem weißen Albariño 'Finca Arantei'** aus Galizien.

## Sardinias en aceite de oliva

Sardinen in Olivenöl, Agro de Bazán, Spanien

Viel Handarbeit und hochwertige Zutaten machen diese Sardinen zu einem wahren Gaumen- und Augenschmaus.

Denn neben dem absolut sauberen und unverfälschten Geschmack bieten die Konserven von Granbazán einen besonders delikaten Anblick.

Zutaten: Sardinen, Olivenöl, Salz

Fangzeit: Mai bis November aus nachhaltigem Fischfang

120g Dose € 4,50 (100g €3,75)



## Pincho 'Gilda'

wohl der bekannteste Pincho überhaupt, erhielt seinen Namen von dem Film 'Gilda' - einem Klassiker aus den 40iger Jahren mit Rita Hayworth in der Hauptrolle. Damals beschrieb ein Gast in einer Pincho-Bar im Baskenland den Pincho auf seinem Teller als: süß, salzig und pikant wie 'Gilda' - ein Name für die Ewigkeit war geboren.

**Zutaten pro Spieß:** 1 - 2 grüne Oliven ohne Stein, 1 Anchovis, 1 - 2 Peperoni

**Zubereitung:** Mit dem Aufspießen der Anchovis an der Spitze beginnen, dann die Olive aufspießen, die Anchovis um die Olive legen, weiter aufspießen, danach die Peperoni, die Anchovis um die Peperoni legen und aufspießen und so weiter. 'Gilda' passt sehr gut zu unserem Cava Reserva 'Copa Sabia'

## Pincho 'Jamon y Melon'

der Klassiker mit Schinken und Melone

### Zutaten pro Spieß:

- 1 Stück Honigmelone (gut gereift) - ca. 1,5 X 1,5 cm,
- 1/2 halbe Scheibe luftgetrockneter Schinken aus Spanien 'Jamon Iberico',
- 1 Scheibe frisches Baguette

**Zubereitung:** Melone halbieren, Kerne mit einem großen Löffel entfernen, in Scheiben schneiden, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in gleichmäßig große Stücke teilen, ca 1,5 x 1,5 cm. Schinken auf die Brotscheiben legen, die Melonenstücke darauf setzen und alles aufspießen. Passt sehr gut zu unserem roten Abancay 2013.



[www.weinmusketier.de](http://www.weinmusketier.de)



Ein Pincho (baskisch pintxo) ist ein kleiner Snack, der von einem Spieß (spanisch pincho) zusammengehalten wird. Traditionell kommen Pinchos aus Nordspanien und dort hauptsächlich aus dem Baskenland, Rioja und Navarra.

Pinchos sind die unkomplizierteste Art gesellig zu sein. Man trifft sich in einer Bar, bestellt Wein und sucht sich ein paar Pinchos dazu aus. Pinchos sind aufwendiger zubereitet als Tapas und sie sind keine Gratisbeigabe zum Getränk. Die Preisgestaltung richtet sich nach der Größe, den Zutaten und dem Aufwand in der Zubereitung.