



Pincho 'Queso de cabra y tomates'

**kreatives Geschmacksfeuerwerk
mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und
Crema di Balsamico**

Zutaten pro Spieß:

- 1 Scheibe Ziegenkäse von der Rolle,
- 1 Stück getrocknete Tomate,
- 1 Scheibe frisches Baguette,
- 1 paar Tropfen spanisches Olivenöl,
Crema di Balsamico und Pistazien zum Garnieren

Zubereitung: Die Brotscheibe mit Olivenöl beträufeln, erst ein Stück getrocknete Tomate darauf legen, dann das Stück Ziegenkäse und alles aufspießen.

Mit Crema di Balsamico und Pistazien garnieren.

Passt sehr gut zu unserem weißen Rueda Campalar 2013.

Wer seinen Crema di Balsamico selber herstellen möchte - hier ist das Rezept:

60 gr braunen Zucker in einem Topf karamelisieren lassen, mit 125 ml rotem Traubensaft ablöschen und solange einkochen, bis sich der Zucker vollkommen im Saft aufgelöst hat. Von der Kochstelle nehmen, 250 ml Balsamicoessig einrühren und abkühlen lassen. **Tipp:** Beim Abkühlen dickt die Crema weiter ein, wenn sie zu dickflüssig ist, einfach mit ein paar Tropfen Balsamicoessig verflüssigen. Wenn sie noch nicht dick genug ist, einfach noch ein wenig weiter einkochen lassen.



Pincho 'Atún Yoncar'

traditionell baskisch Thunfisch mit Knoblauchcrème 'All i Oli'

Zutaten für 6 Pinchos:

- circa 200 gr Thunfisch naturell, 1 mittelgroße Zwiebel,
- 1 rote oder grüne Paprikaschote,
- 3-4 Esslöffel Knoblauchcrème 'All i Oli',
- 6 Scheiben frisches Baguette, 6 Anchovis zum Garnieren

Zubereitung: Zwiebel und Paprikaschote ganz fein in kleine Stücke schneiden, Thunfisch mit Knoblauchcrème 'All i Oli', Zwiebeln und Paprikaschote vermischen und gleichmäßig auf die sechs Baguettescheiben verteilen mit je einer Anchovis garnieren und aufspießen.

Köstlich dazu **schmeckt unser Blanc Subur 2013, Malvasia de Sitges.**



Salsa 'All i Oli'

Knoblauchcrème, Conservas Ferrer, Spanien

Diese köstliche Knoblauch-Creme 'All i Oli' ist optimal geeignet für die Zubereitung von Pinchos. Die Herstellung erfolgt traditionell unter Verwendung folgender Zutaten: Knoblauch, Salz, Sonnenblumenöl und Zitronensaft (keine Eier, glutenfrei, **für Veganer geeignet**)

Ferrer ist ein Familienunternehmen aus den katalanischen Pyrenäen, das seit 40 Jahren Konserven und Saucen produziert und konsequent auf Farb- und Konservierungsstoffe verzichtet.

140g Glas **€ 2,95** (100g € 2,10)



Pincho 'Tortilla de patatas'

Kartoffelomelette - Lieblingsgericht der Spanier aufgespießt

Zutaten für 6 Pinchos:

- 4 mittelgroße Kartoffeln,
- 1 große Zwiebel,
- 4 Eier,
- 6 Esslöffel spanisches Olivenöl,
Salz und Pfeffer
- 6 Scheiben frisches Baguette

Zubereitung: Kartoffeln und Zwiebel schälen, die Kartoffeln in ca 1 cm große Stücke schneiden, die Zwiebel fein hacken, Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln darin glasig dünsten, dann die Kartoffelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Kartoffeln gar sind. (circa 20 - 25 Minuten)

Wichtig: Die Kartoffeln sollen nicht braten! In der Zwischenzeit die Eier in einer Schüssel verrühren, die gegarten Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und zu den Eiern geben, salzen, pfeffern und verrühren. Die Masse in die gleiche Pfanne gleiten lassen, in der ein Rest Olivenöl verblieben ist - gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. **Jetzt kommt der Trick:**

die Pfanne mit einem großen Teller abdecken und wenden, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lassen und fertig garen. Wie eine Torte in Portionsstücke schneiden, auf die Baguettescheiben verteilen und aufspießen! Tortilla schmeckt warm oder kalt!

Ideal mit **unserem roten La Tribu 2013 von Bodegas El Angosto.**

