

[vertical list of authors]

[Sascha Kohlmann]

[Sascha Kohlmann]

[Sascha Kohlmann]

[Sascha Kohlmann]

© Copyright „

[cover art/text goes here]

Contents

Was sind Tapas?

Was sind Tapas?

Tapas sind kleine Gerichte, die in Spanien traditionell Abends in den Bars und Bodegas gegessen werden. Es gibt keine bestimmte Definition was Tapas sind und so ist es möglich, dass für ihre Zubereitung nur durch die Phantasie Grenzen gesetzt sind. Tapas können aber auch sehr einfach sein, eine Schale Oliven, ein paar Scheiben Manchego oder Pata Negra.

Was ist Salmorejo?

Salmorejo ist eine kalte Tomatencreme. Man kann sie wie Gazpacho essen, mit Brotstücken auftunken oder auf frische Weißbrotscheiben streichen.

Das Rezept hat seinen Ursprung in Cordoba, Andalusien.

Zutaten für Salmorejo

Für 4-6 Personen

- 1 Kilo Tomaten
- 1/2 Baguette
- 4 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Essig
- 8 EL Olivenöl
- Salz

Wie wird Salmorejo zubereitet?

1. Tomaten schälen, Stielansätze entfernen und in eine Schüssel geben. Mit einem Stabmixer zerkleinern.
2. Das Baguette in kleine Stücke brechen und zu den Tomaten in die Schüssel geben. Etwa 5 Minuten einweichen lassen.
3. Eier hart kochen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen.
4. Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den Eiern, Essig und Salz in die Schüssel zu den Tomaten und dem Baguette geben. Die Zutaten mit einem Stabmixer zu einem Brei vermischen. Dabei tropfenweise Olivenöl unterheben. Die Konsistenz sollte etwas flüssiger als Majonäse sein.
5. In Schalen servieren. Dabei eventuell mit klein gewürfeltem Ei, Anchovisstreifen oder Schinkenstückchen dekorieren.