



Tapas

Frisch aus Daniels Küche



Von links nach rechts:

Pan con tomate:

Baguettescheiben toasten und leicht mit Olivenöl einpinseln. Eine große reife Tomate halbieren und mit der Schnittfläche das Fruchtfleisch durch eine feine Gemüsereibe reiben. Tomatenschale in den Kompost geben. Eine Knoblauchzehe durch die feine Reibe in das Tomatenpüree reiben und mischen. Jeder nimmt eine Baguettescheibe und gibt etwas vom Tomaten-Knoblauchpüree darauf.

Gebratene Auberginen:

Aubergine in 5mm Scheiben schneiden und auf dem Teppan mit Olivenöl goldbraun braten. Mit etwas Balsamicocreame beträufeln.

Käsestücke:

selbsterklärend

Tomatenspieße:

Eine Cocktailtomate halbieren und mit Mozzarellascheibe und Basilikumblatt auf Zahnstocher spiessen.

Gegrilltes Kaninchen:

Reste vom Vortag aufschneiden

Auberginenröllchen:

Gebratene Auberginenscheiben mit Frischkäse bestreichen und aufrollen

Schinken:

Vom Pata negra feine Scheiben abschneiden.