byodo
bio vom feinsten



Vegane spanische Tapas

Köstliche spanische Tapas-Variationen mit würzigem Aioli-Dip und unseren feinen Bio-Olivenölen. Veganer Genuss vom Feinsten!

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Champignones al Jerez
500 g Champignons, klein
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, klein
1 Chilischote
30 ml Rotweinessig
2 EL Brat-Olive Mediterran
Meersalz, feinkörnig
Pfeffer
5 Stiele frische Petersilie
Zutaten Pan con Tomate
8 Scheiben Baguettebrot
5 Tomaten, groß
1 Knoblauchzehe
Olivenöl nativ extra, aus Spanien
Meersalz, feinkörnig
Pfeffer
Zutaten Patatas Bravas
800 g Kartoffeln
2 EL Brat-Olive Mediterran
1 TL Backpulver
Meersalz, feinkörnig

Pfeffer

400 g Tomaten, gehackt aus der Dose
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Brat-Olive Mediterran
1 EL Tomaten-Paprika Mark
1 TL Rauchpaprikapulver
0.5 TL Rohrohrzucker
2 EL Condimento Bianco
0.5 TL Meersalz, feinkörnig
0.5 TL Pfeffer
Chiliflocken nach Belieben
Aioli
5 Stiele Petersilie, glatt
Zutaten Pimientos de Padrón
400 g Pimientos de Padrón (Bratpaprika)
3 EL Brat-Olive Mediterran
Meersalz, grob

Zubereitung

Zubereitung Champignones al Jerez

Champignons putzen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Chilischote in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote andünsten. Champignons zugeben und für 5 Minuten braten. Mit Rotweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Unser Tipp

Alternativ kann statt des Essigs auch Sherry zum Ablöschen verwendet werden.

Zubereitung Pan con Tomate

Die Tomaten waschen und auf einer Reibe grob reiben. Das Tomatenpüree über einem Sieb abtropfen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Weißbrot wahlweise im Toaster, auf der Grillpfanne, im Backofen oder Kontaktgrill anrösten. Knoblauchzehe abziehen und die Brote damit abreiben. Mit Olivenöl beträufeln. Die warmen Brote mit dem Tomatenpüree bestreichen, nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

Zubereitung Patatas Bravas

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser (ca.1 TL Meersalz) und Backpulver für 5 Minuten vorgaren. Kartoffeln in einem Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen. In einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und

Olivenöl dazugeben. Gut verrühren und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Die Kartoffeln für 30-35 Minuten in den Ofen schieben, nach 20 Minuten Backzeit einmal wenden.

Während die Kartoffeln im Ofen sind wird die Tomatensauce zubereitet. Dazu Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Brat-Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Dann den Knoblauch und das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Gehackte Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, Rauchpaprikapulver und Chiliflocken würzen. Weißweinessig und Rohrohrzucker zugeben und alles gut verrühren. 20 Minuten bei milder Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die Tomatensauce in eine kleine Schüssel geben.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, anrichten und zusammen mit der Tomatensauce und der Aioli servieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitung Pimientos de Padrón

Pimientos waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pimientos hineingeben und unter mehrmaligem Wenden rundherum anbraten. Sie sind fertig gegart, wenn die Haut gebräunt ist und anfängt Blasen zu werfen.

Die Pimientos mit Meersalz bestreuen und in einer Schüssel anrichten. Zusammen mit anderen Tapas wie Patatas Bravas, Aioli, Oliven und Brot servieren.