

# Kulinarische Weltreise!

## Spanische Tapas

Rezepte von Eventkoch Thomas Stöhr



### Röstpaprika mit Honig und Mandeln

**Zutaten für 6 Personen:**

375 g Roggenmehl  
375 g Weizenmehl  
2 Päckchen frische Hefe (42 g)  
300 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Salz  
2 TL Zucker  
100 ml Olivenöl (von Tomaten)  
150 g Oliven  
150 g getrocknete Tomaten in Öl  
10 g Rosmarin

**Zubereitung:**

Backofengrill vorheizen. Paprika halbieren und mit der Haut nach oben auf der oberen Schiene 15 Minuten unter dem Grill (230 C) rösten, bis er schwarz wird und Blasen wirft. Das Blech mit den Paprika heraus nehmen und 10 Minuten mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen.

Wenn die Paprika abgekühlt sind, die Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch bei schwacher Hitze und häufigem Rühren in 4 Minuten goldgelb braten. Nun die Mandeln, den Honig und den Essig untermischen. Alles über den Paprika gießen, Petersilie zufügen und nach Geschmack pfeffern und salzen.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann auf Tellern anrichten.

Die Paprika können abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Servieren sollten sie zimmerwarm sein, dann schmecken sie am besten.

### Knoblauchtomaten mit Thymian

**Zutaten für 6 Personen:**

Den Backofen auf 220°C vorheizen, 45 Minuten.

Die Tomaten längs halbieren und mit der Schnittfläche nach Oben und eng nebeneinander in eine große Auflaufform oder Backofenblech legen. Thymianzweige und Knoblauchzehen dazwischen stecken.

Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Pfeffer würzen. 45 Minuten rösten, bis die Tomaten weich sind und am Rand dunkel werden.

Die Thymianzweige entfernen und wegwerfen.

Die Tomaten mit Pfeffer und Salz würzen. Mit zusätzlich frischem Thymian garnieren. Heiß oder warm servieren und bei Tisch den Knoblauch aus seiner Haut auf die Tomate drücken.

**Tipp:**

Freilandtomaten eignen sich für dieses Gericht ideal, da sie sehr viel aromatischer und süßer sind als Treibhaustomaten.



Mehr Rezepte und weitere Events unter  
[www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise](http://www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise)

# Kulinarische Weltreise!

## Spanische Tapas

Rezepte von Eventkoch Thomas Stöhr



### Pimientos mit zweierlei Füllung

Zutaten für 7-8 Stück je Sorte:

175 g ganze Pimientos del Piquillo aus dem Glas oder Konserve

**Füllung 1 – Hüttenkäse Kräuter Füllung:**

200 g Hüttenkäse

1 Tl Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

4 EL frisch gehackte Petersilie

1 EL frisch gehackte Minze

1 EL frisch gerupfter Basilikum

Salz und Pfeffer

**Füllung 2 – Ziegenkäse-Oliven Füllung:**

50 g entsteinte Oliven, schwarz, fein gehackt

200 g Ziegenfrischkäse

1 EL frische Minze, fein geschnitten

**Zubereitung:**

Die Pimientos aus dem Glas oder aus der Dose nehmen und das Öl aufbewahren.

Für die Hüttenkäse-Kräuter Füllung alle Zutaten miteinander gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ziegenkäse-Oliven Füllung alle Zutaten mit einem Löffel Pimientosöl verrühren.

Die Pimientos mit den verschiedenen Füllungen füllen und in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die Pimientos auf einer Platte anrichten und mit Kräutern garnieren.

### Chorizo-Empanadillas

Zutaten für 15 Stück:

150 g Chorizo-Wurst

300 g Blätterteig TKK aufgetaut

3 Stk Basilikum

Paprikapulver

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 200°C vorbereiten. Die Wurst in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Blätterteig auf einer bemehlten Unterlage, dünn ausrollen und mit einem runden Teigausstecher 15 Kreise ausstechen mit einem Durchmesser von 8 cm.

Die Chorizo Würfel auf dem Teig verteilen und die Teigkreise am Rand mit Wasser befeuchten. Zu Halbkreisen zusammenfalten und an den Rändern mit Hilfe einer Gabel, fest verschließen. Mit der Spitze eines Messers in die Seite jeder Tasche einen kleinen Schlitz schneiden.

Die Teigtaschen auf befeuchtete Backbleche setzen und mit etwas Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen in 10-15 Minuten goldgelb backen.

Die Empanadillas mit Hilfe eines Teesiebes mit Paprikapulver bestäuben. Mit Basilikum garnieren.



Mehr Rezepte und weitere Events unter  
[www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise](http://www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise)