Tapas calientes

Zutaten für Albondigas:

500 g Rinderhackfleisch
500 ml Tomaten, passiert
2 EL Tomatenmark
2 Zwiebel(n)
1 Knoblauchzehe(n)
1 Ei
2 EL Paniermehl
2 Olivenöl
1 Chilischote(n)
Petersilie
Öl
Thymian
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker

Zutaten für Ziegenkäse mit Nüssen:

100 g Haselnüsse
nach Belieben Ziegenkäse
100 g Zucker
3 EL Wasser
Thymian
Honig
nach Belieben Röstbrötchen

KitchenAid Zerhacker in empire rot

KAI Shun Premier Tim Mälzer Officemesser, 10,5 cm

Zwilling Fleischmesser Twin Chef

Rösle Schüssel (hoch)

Turk Eisenpfanne mit Stiel

Küchenprofi Mini Kochtopf

Le Creuset Tapas Schale in kirschrot

Macani ecoboards Schneidebrett

Boska Käsebrett Tapas Amigo M

Kunzke Margit: Tapas vegetarisch Spanische kleine Köstlichkeiten

1

Für die Albóndigas: Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Das Rinderhack mit der Hälfte der Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Paniermehl, kleingehackter Petersilie und 1 EL Tomatenmark verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu Hackbällchen formen. 2 EL Öl in einer Eisen-Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin braten.

2

Für die Tomatensoße Öl erhitzen und die andere Hälfte der Zwiebeln unter Wenden glasig dünsten. 1 EL Tomatenmark unterrühren. Die Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden und zusammen mit Salz und Zucker zur Sauce geben. Diese 5-10 Minuten köcheln und zusammen mit den Bällchen in Tapas-Schalen anrichten.

3

Für den Ziegenkäse mit Haselnüssen: 100 g Zucker mit 3 El Wasser in einem kleinen Saucentopf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen. 100 g Haselnüsse mit einem Zerhacker zerkleinern und zum Zucker geben. Beides solange erhitzen, bis die Haselnüsse karamellisieren.

4

Thymian zerhacken und die Haselnuss-Zuckermasse damit bestreuen. Röstbrötchen mit Ziegenfrischkäse bestreichen, mit Honig beträufeln und Nüsse darübergeben.