

Vorspeise:

Gazpacho mit Baguette

- 300 g Salatgurke
- 300 g Paprika
- 300 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehe
- 900 ml Tomatensaft
- 4 Esslöffel Weißweinessig
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebel
- Tabasco
- Salz
- 400 g Weizenmehl (Type 405)
- 1½ TL Salz
- 1 Prise Zucker
- ¼ Würfel frische Hefe
- 270 ml lauwarmes Wasser
- etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Hauptgang:

Traditionelle spanische Tortilla

- 400 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 3 Zweig(e) Rosmarin
- 5 Eier
- 50 ml Milch
- Salz, Pfeffer

Tapas Albondigas – Hackbällchen:

- 500g gemischtes Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen (gepresst)
- 1 Ei
- 2-3 EL Paniermehl
- 2 EL Petersilie gehackt
- Salz, Pfeffer
- etwas Olivenöl zum Braten



Hauptgang:

Tapas Albondigas – Tomatensauce:

- 250g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL gestrichen: Thymian, getrocknet
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Zucker
- 1 gr. Dose Tomaten in eigenem Saft (ca. 800g)
- 1 TL Brühe, instant
- Salz, Pfeffer
- 1 Chilischote, getrocknet, frisch aus der Mühle oder fein gehackt
- 1 TL Brühe, instant

Berenjena con queso – gebratene Auberginen-Käse-Scheiben

- 4 Scheiben Käse, leicht schmelzender, z.b. Chaume
- 8 Scheiben Auberginen, längs aufgeschnitten
- Salz
- 2 Eier, verquirlt
- Mehl
- Olivenöl zum Braten

Dessert:

Churros mit Schokoladensoße

- 250 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- ¼ TL Salz
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 50 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade
- Pflanzenöl
- Zimt und Zucker zum Garnieren

