

Andrea Müller



101 x
Tapas
Rezepte

1 Impressum Kochbuch 101 x Tapas

2 Vorwort

3 FLEISCH

3.1 Albóndigas con salsa de almendras- Fleischbällchen in Mandelsoße

3.2 Albondigas de cordero in salsa de tomate- Lammfleischbällchen in Tomatensoße

3.3 Alitas de pollo- Hähnchenflügel

3.4 Bolsas de holjaldre rellenas- Gefüllte Blätterteigtaschen

3.5 Chorizo de huevos de codorniz- Chorizo mit Wachteleier

3.6 Chorizo de judías verdes y huevo- Chorizo mit grünen Bohnen und Ei

3.7 Chorizo en sidra- Chorizo mit Apfelwein

3.8 Chorizo en vino tinto- Chorizo in Rotwein

3.9 Chorizo frito con hierbas- Gebratene Chorizo mit Kräutern

3.10 Costillas de pimiento- Spareribs mit Paprika

3.11 Dátiles rellenos- Gefüllte Datteln im Speckmantel

3.12 Ensalada de garbanzos con chorizo- Kichererbsensalat mit Chorizo

3.13 Espárragos asados con jamón de serrano- Gebratener Spagel in Serranoschinken

3.14 Habas con jamon de serrano- Dicke Bohnen mit Parmaschinken

3.15 Higado de ave- Geflügelleber

3.16 Huevos a la flamenca- Gebackene Eier mit Tomaten und Chorizo

3.17 Huevos revueltos a la euskera- Rührei baskische Art

3.18 Jámon de serrano con rucola- Serranoschinken mit Rucola

3.19 Migas de Chorizo- Brotpfännchen mit Chorizo

3.20 Muslos de pollo – Hähnchenschenkel

3.21 Pan de chorizo- Weißbrotwürfel mit Chorizo

3.22 Pimientos rellenos con Carne- Paprika mit Fleischfüllung

3.23 Pinchos aromatizados- Gewürzte Fleischspieße

3.24 Pinchos de carne marinado- Marinierte Fleischspießchen

3.25 Pinchos de cordero al limón- Lammfiletspieße mit Zitrone

3.26 Pinchos de solomillo y chorizo- Scheinefiletspieße mit Chorizo

3.27 Pinchos en escabeche de naranjas- Spießchen in Orangenmarinade

3.28 Pollo al limón y ajillo- Zitronen- Knoblauch- Hähnchen

3.29 Pollo relleno con aceitunas negras- Hähnchenrouladen mit schwarzen Oliven

3.30 Rollitos de ternera con jamón de serrano - Kalbsröllchen mit Serranoschinken

3.31 Tortilla de chorizo y habas- Tortilla mit Chorizo und Bohnen

4 VEGETARISCH

4.1 Aceitunas al limón y naranja- Zitronen- Orangen- Oliven

4.2 Aceitunas fritas- Ausgebackene Oliven

4.3 Aceitunas Marinadas - Marinierte Oliven

4.4 Aceitunas picantes – Pikante Oliven

4.5 Almendras de pimenton- Paprikamandeln

4.6 Almendras saladas- Salzmandeln

4.7 Batatas fritas con mojo verde- Süßkartoffelchips mit grüner Mojosofe

4.8 Berenjena rebozada con salsa de tomate- Panierte Auberginen mit Tomatensoße

4.9 Buñuelos de queso con salsa picante- Käsekräpfen mit pikanter Soße

4.10 Calabacines fritos en salsa de piñones- Frittierte Zucchini in Pinienkernsoße

4.11 Champiñones al ajillo- Knoblauchchampignons

4.12 Champiñones rellenos- Gefüllte Champignons

4.13 Corazones de alcachofa en salsa de Tomate- Artischockenherzen in Tomatensoße

4.14 Empanadas de Tomate y Queso de Cabra- Tomaten- Ziegenkäse- Pastetchen

4.15 Empanadillas de Espinacas- Teigtaschen mit Spinat

4.16 Empanadillas de queso y aceitunas- Käse- Oliven- Empanadillas

4.17 Ensalada de alcachofas y espárragos- Artischocken- Spargel- Salat

4.18 Ensalada de judías mixtas- Gemischter Bohnensalat

4.19 Ensalada de patatas- Kartoffelsalat

- 4.20 *Ensalada de pimientos asados- Salat mit gegrillter Paprika*
- 4.21 *Ensalada de tomates y aceitunas- Tomaten- Oliven- Salat*
- 4.22 *Ensaladilla rusa- Russischer Salat*
- 4.23 *Gazpacho- Kalte Gemüsesuppe*
- 4.24 *Gazpacho gelatinizado- Gelierte Gemüsesuppe*
- 4.25 *Higos de queso azul- Feigen mit Blauschimmelkäse*
- 4.26 *Hortalizas estofadas- Geschmortes Gemüse*
- 4.27 *Judías verdes con piñones- Grüne Bohnen mit Pinienkernen*
- 4.28 *Manchego frito- Frittierter Manchegokäse*
- 4.29 *Mousse de habas con menta- Bohnenmousse mit Minze*
- 4.30 *Mousse de manchego- Manchego- Mousse*
- 4.31 *Pan de tomate- Tomatenbrot*
- 4.32 *Papas arrugadas con mojo rojo y mojo verde- Schrumpelkartoffeln mit roter und grüner Mojo- Soße*
- 4.33 *Patatas bravas con salsa picante- Kartoffeln mit pikanter Soße*
- 4.34 *Patatas con salsa de aioli- Kartoffeln mit Aioli- Soße*
- 4.35 *Patatas picantes- Würzige Kartoffelecken*
- 4.36 *Pimientos de miel y almendras- Paprikagemüse mit Honig und Mandeln*
- 4.37 *Pimientos de padrón- Gebratene Paprikaschoten*
- 4.38 *Pimientos de queso picante- Paprika mit pikantem Käse*
- 4.39 *Pimientos del piquillo con queso fresco de cabra- Spitzpaprika mit Ziegenfrischkäse*
- 4.40 *Pimientos rellenos con queso de cabra- Gefüllte Paprikaröllchen mit Ziegenfrischkäse*
- 4.41 *Pimientos rellenos- Gefüllte Paprikaschoten*
- 4.42 *Pimientos tibios- Lauwarmes Paprikagemüse*
- 4.43 *Queso de cabra con pesto de tomate- Ziegenkäse mit Tomatenpesto*
- 4.44 *Queso de oveja marinado- Mariniertes Schafskäse*
- 4.45 *Queso Manchego con salsa de membrillo- Manchego- Käse mit Quittengelee*
- 4.46 *Salsa de berenjena- Auberginen- Dip*

- 4.47 Salsa de berenjena y pimiento- Auberginen- Paprika- Dip
- 4.48 Tomates en ajillo- Knoblauchtomaten
- 4.49 Tomates rellenos y gratinados- Gefüllte überbackene Tomaten
- 4.50 Tomates secos en Aceite –Eingelegte Tomaten in Olivenöl
- 4.51 Tortilla de patatas y pimientos- Kartoffelomlett mit Paprika
- 4.52 Tostadas de espárragos y huevos revueltos- Toast mit Spargel und Rührei

5 FISCHE

- 5.1 Albondigas de atún en salsa de tomate- Thunfischbällchen in Tomatensoße
- 5.2 Bacalao catalán- Katalanischer Stockfischsalat
- 5.3 Boquerones Fritos- Frittierte Sardinen
- 5.4 Calamares a la romana- Gebackene Tintenfischringe
- 5.5 Ensalada de atún y patatas- Thunfisch- Kartoffel- Salat
- 5.6 Ensalada de garbanzos- Kichererbsensalat
- 5.7 Gambas al ajillo- Garnelen in Knoblauchöl
- 5.8 Gambas al brandy- Weinbrandgarnelen
- 5.9 Gambas al chili- Chiligarnelen
- 5.10 Mejillones en vinagreta- Miesmuscheln in Vinaigrette
- 5.11 Pescado frito- Fisch im Backteig
- 5.12 Pulпитos fritos- Gebratene Oktopusse
- 5.13 Rollitos de pimiento con atún- Paprikaröllchen mit Thunfisch
- 5.14 Salmón en salsa de pimientos- Lachs in Paprikasoße
- 5.15 Tortillitas de camarones- Garnelen- Fladen
- 5.16 Tortita de pescado y espinacas- Fisch- Spinat- Puffer
- 5.17 Vieiras de queso- Jakobsmuscheln mit Käse
- 5.18 Vieiras gratinadas- Überbackene Jakobsmuscheln

*1 Impressum Kochbuch 101 x Tapas
Von Andrea Müller*

Der Inhalt dieses ebooks wurde mit größter Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Fehler nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Autorin übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für eventuell verbliebene Fehler und deren Folgen.

Alle Warennamen werden ohne Gewährleistung der freien Verwendbarkeit benutzt und sind möglicherweise eingetragene Warenzeichen. Alle (auch personenbezogenen) Abbildungen wurden nur für dieses Buch explizit erlaubt. Eine Weiterverwendung / Weitergabe ist ausdrücklich nicht erlaubt.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung - auch auszugsweise - ist nur mit Zustimmung der Autorin erlaubt. Alle Rechte vorbehalten. Kommentare und Fragen sind herzlich willkommen:

Andrea Müller, Calle Las Cuevas, 8

E- 35542 Punta Mujeres, Provinz Las Palmas, Lanzarote

Web: www.fuerteventura-mal-anders.de

<mailto:ebook@fuerteventura-mal-anders.de>

© 2020 Andrea Müller, Coverdesign, Bilder: Andrea Müller

Seitenanzahl Druckvariant: 105 Seiten

2 Vorwort

Wussten Sie schon, dass bereits im Mittelalter dem spanischen König Alfonso X. Tapas als Zwischenmahlzeit