



Buen
provecho!

Grillrezepte 7/10 – Taste of Spain

Grill Tapas

Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Die Pimientos de Padron grillieren und mit Olivenöl und Fleur de Sel abschmecken

Das Baguette in Scheiben schneiden und auf dem Grill toasten – mit Knoblauch und Tomaten einreiben und mit Olivenöl beträufeln

Die Datteln mit Speck einpacken, auf einen Spiess stecken und grillieren

Gambas grillieren – mit Olivenöl, Knoblauch und Chili in einem Pfännchen schwenken

Den Pulpo in Stücke schneiden – mit Kartoffeln und Cherry Tomaten auf einen Spiess stecken und grillieren

Zutaten (2 Pers.)

100 g Pimientos de Padron
Olivenöl
Fleur de Sel

6 Datteln
6 Speckscheiben

6 Riesencrevetten
Knoblauch
Chili

1 Pulpo Arm gekocht
6 kleine und gekochte
Kartoffeln
6 Cherry Tomaten

1 Baguette
1 Knoblauchzehe
1 Tomaten
Olivenöl

