

Nieves' spanische Pintxos

Für insgesamt ca. 30 Baguettehäppchen (Pintxos)

Zutaten Pintxos mit Brokkomole & Serranoschinken

1 Baguette
15 Scheiben Serranoschinken
ca. 15 Pimientos (Bratpaprikas)
1 mittelgroßer Brokkoli
3 Avocados
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 Prise Salz
2 Limetten
etwas Olivenöl zum Braten
Holzspieße oder Zahnstocher

Zubereitung Pintxos mit Brokkomole & Serranoschinken

Den Brokkolistrunk in Stücke schneiden, den oberen Teil mit Röschen ganz lassen. In einem Topf etwa drei Finger hoch Wasser aufkochen. Strunkstücke hineingeben und den oberen Brokkoli-Teil im Ganzen darauflegen. So werden die Röschen eher gedämpft als gekocht. Mit dem Deckel zudecken und für etwa 15 Minuten garen.

Die Avocados halbieren, entkernen und aushöhlen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem gegarten Brokkoli, geschälter Knoblauchzehe, geschälter und zerkleinerter Zwiebel, sowie Salz und dem Saft einer der beiden Limette pürieren.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Pimientos anbraten, sodass sie Farbe bekommen. Dann salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Baguette in 15 Scheiben schräg in eine Art Schiffchenform schneiden. Jede Scheibe üppig mit Brokkoli-Avocado-Creme bestreichen, eine Scheibe Serrano darauflegen und etwas Schale der zweiten Limette darüber raspeln. Mit einer Pimiento garnieren. Einen Spieß durch alles stechen, damit es zusammenhält.

**Zutaten Pintxos mit Zucchini
& Ziegenkäse auf
Piquillocreme**

1 Baguette
1 große Zucchini (oder 2
kleinere)
5 Ziegenkäsetaler
1 Becher Schmand
6 Piquillopaprikas im eigenen
Saft
ca. 15 rote Weintrauben
Salz
100 g Mehl
100 ml Olivenöl
Holzspieße oder Zahnstocher
1 Bund Dill

**Zubereitung Pintxos mit Zucchini & Ziegenkäse
auf Piquillocreme**

Zucchini der Länge nach schräg
(Schiffchenform, wie die Baguettes) in 5-7 mm
dicke Scheiben schneiden. Zucchinischeiben in
eine Schale geben und salzen.

In einer Pfanne ca. 100 ml Olivenöl erhitzen.
100 Gramm Mehl auf einen tiefen Teller geben.
Zucchinischeiben darin wälzen und danach ins
heiße Öl legen. So lange frittieren, bis sie
goldbraun sind. Danach auf Küchenpapier
abtropfen lassen.

Schmand in einem hohen Gefäß mit Paprika
pürieren. Käsetaler in Scheiben schneiden. Brot
schräg in längliche Scheiben schneiden.

Brotscheiben mit Paprika-Creme bestreichen,
dann je eine Scheibe Zucchini, eine Scheibe
Käse darauf legen. Darüber eine zweite Scheibe
Zucchini drapieren und mit einer roten Traube
garnieren. Mit einem Spieß durch alle Lagen
pieksen, damit alles zusammenhält.

Guten Appetit!