



## SPANISCHE KÖSTLICHKEITEN

... SCHON PROBIERT?



das morgens bereits offen hat.

### Spanische Knoblauch Garnelen / Gambas al Ajillo

Das sind Garnelen in Knoblauch, ein schnell zubereitetes Gericht und in ganz Spanien eine beliebte Tapa, die auf keiner Speisekarte fehlen darf. Jede Region hat so ihre eigenen Rezepte, in Andalusien beispielsweise mari-

**W**er eine Reise nach Spanien plant, der freut sich auf viel Sonne, das Meer und natürlich schöne Strände. Auf keinen Fall außer acht lassen dürft Ihr aber die spanische Küche. Es gibt nicht nur die Paella! Wer sich von der Küche Spaniens inspirieren lassen möchte, sollte bei Gelegenheit diese drei Spezialitäten genießen.

### Russischer Salat / Ensaladilla Rusa

In kaum einer Bar und kaum einem Restaurant Spaniens fehlt dieser populäre Kartoffelsalat. Angeblich hat ihn ein französischer Koch namens Lucien Olivier 1860 in seinem Restaurant in der russischen Hauptstadt Moskau erfunden, weshalb er auch Olivier-Salat heißt. Von dort aus gelang die Ensaladilla Rusa nach Europa und wurde in Spanien zu einem kulinarischen Bestseller bei der Tapasauswahl in den Bars. Von den aktuellen Rezepten der spanischen Olivier-Verwandschaft hat sich die Variante aus Murcia weitgehend durchgesetzt: Ei, Tunfisch, Erbsen, Möhren, Mayonnaise und natürlich Kartoffeln.

### Brötchen mit Tomatenaufstrich und Olivenöl / Pitufo con tomate y aceite

Für viele der Frühstücks-Klassiker schlechthin. So simpel wie einfach wird ein leckeres Brot getoastet und zusammen mit gestampften Tomaten und Olivenöl gereicht. Alles zusammen schmeckt so herrlich erfrischend, dass der Tag nur gut werden kann. Das Frühstück gibt es in quasi jedem Lokal,

niert man die Gambas vorher eine Stunde in etwas Sherry und Zitronensaft. Die Galicier und Kastilier wiederum mögen es schlicht mit heißem Öl, Knoblauch und Petersilie. **Achtung:** Meist werden die Gambas sehr sehr heiß serviert. Da verbrennt man sich schnell den Mund.

Wir wünschen euch jetzt schon „Buen Provecho“, also Guten Appetit.

