Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Tapasplatte

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Tapasplatte

1 Glas Ibero Grüne Hojiblanca Oliven mit Mandeln

1 Stück(e) Zucchini

12 Stück(e) Champignons, groß

4 Stück(e) Feigen

150 g Joghurt, griechisch

1 Glas Al Amier Hommous

1 Stück(e) Baguette

Nach Belieben Käse, z.B. Gouda am Stück oder Camembert

Nach Belieben Weintrauben

12 Teelöffel Mojo Verde

Etwas Olivenöl

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Nach Belieben weitere Tapas, z.B. Nüsse, Chutneys oder Grissinis

Tapasplatte

1.

Zucchini in circa 0,5cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zucchinischeiben darin anbraten.

Champignons putzen und den Stil entfernen. Die Champignons mit Mojo Verde füllen und in einer Pfanne kurz anbraten.

Griechischen Joghurt in einer Schale anrichten. Mit Salz, Pfeffer und einen Spritzer Olivenöl würzen.

Oliven abtropfen lassen und mit etwas frischem Öl und Kräutern anrichten.

Baguette aufbacken und in Scheiben schneiden. Feigen vierteln. Weintrauben waschen. Käse in Würfel oder Streifen schneiden. Hummus bereitstellen.

Tapas in vielen kleinen Schälchen oder auf einem großen Brett schön anrichten und mit Familie oder Freunden genießen.