



 40 Minuten

 Einfach

## TAPAS VOM GRILL

Eure Lieblings-Tapas kombiniert mit würziger Cremigkeit und authentischen Gewürzen. Ihr werdet euch wie im sonnigen Urlaub fühlen!

 *So wird's gemacht :*

### SCHRITT 1

Für die Garnelen-Zucchini-Spieße Zucchini waschen, die Enden abschneiden, die Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Garnelen auf Grillspieße reihen. Öl mit Salz und Pfeffer würzen und die Zucchini damit bestreichen.

### SCHRITT 2

Für die Papas Arrugadas Kartoffeln gründlich waschen, mit dem Meersalz in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen bis die Kartoffeln vollständig bedeckt sind, aufkochen und abgedeckt ca. 15-20 Minuten garen.

### SCHRITT 3

Für die Mojo Rojo Paprika abtropfen lassen und würfeln. Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit den übrigen Zutaten für die Mojo Rojo pürieren und mit Salz und Chiliflocken pikant abschmecken.

### SCHRITT 4

Für die Knoblauch-Rosmarin-Pimientos Bratpaprika und Rosmarin waschen. Knoblauchwurst in Scheiben oder Würfel schneiden und mit Bratpaprika, Rosmarin und Salz vermischen.

### SCHRITT 5

Für die Datteln im Speckmantel Speck- oder Schinkenscheiben der Länge nach halbieren, die Datteln damit umwickeln und mit Grillspießen fixieren. Kartoffeln abgießen, in eine Grillschale füllen und auf dem geschlossenen Grill bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten ausdampfen lassen, bis die Kartoffeln leicht runzelig und von einer feinen Salzkruste bedeckt sind.



## Zutaten

4 Portionen

### FÜR DIE GARNELEN-ZUCCHINI-SPIESSE

2 kleine längliche Zucchini

12 küchenfertige, marinierte Riesengarnelen

2 TL Olivenöl

Salz

Pfeffer

### FÜR DIE PAPAS ARRUGADAS

800 g kleine Kartoffeln

200 g grobes Meersalz

### FÜR DIE MOJO ROJO

100 g gröstete Paprika (Glas)

1 Knoblauchzehe

1 TL Tomatenmark

1 TL Paniermehl

50 ml Olivenöl

Salz

Chiliflocken

### FÜR DIE KNOBLAUCH-ROSMARIN-PIMENTOS

200 g Bratpaprika

Dabei zwischen gelegentlich durchrütteln.

## **SCHRITT 6**

Pimientos-Mischung ebenfalls in eine kleine Grillschale füllen und ca. 10-15 Minuten auf dem geschlossenen Grill zubereiten, bis die Haut der Pimientos Blasen wirft. Garnelen-Zucchini-Spieße und Datteln im Speckmantel auf dem Grill braten. Die vier Tapas-Varianten auf Tellern anrichten und mit 3-Zwiebel-Quark servieren.

## **NÄHRWERTE**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3143/752

Fett (g): 40,5

Kohlenhydrate (g): 60,9

Eiweiß (g): 28,8

2 Rosmarinzweige

100 g Knoblauchwurst

0.25 TL grobes Meersalz

## **FÜR DIE DATTELN IM SPECKMANTEL**

6 Scheiben Speck oder Schinken

12 getrocknete Datteln