

## Piquillo-Paprika-Sardinen Tapas

spanisch

Zutaten :

Pimientos del Piquillo-Paprika

(Enteros Extra – in Dosen)

Sardinen in Essig

Petersilie

Knoblauch

Olivenöl extra

Dünnes Stangenweißbrot



### Zubereitung :

Die etwa 8 cm langen spanischen Paprika Pimientos del Piquillo werden auf dem Grill geröstet und enthäutet. Sie gibt es in Dosen im eigenen Saft, **ohne Essig!** Wenn Sie diese Sorte Paprika nicht bekommen können nehmen Sie möglichst aromatische, spitze rote Paprika. Diese werden gewaschen, gut abgetrocknet und **im Ganzen** (das ist wichtig) im Backofen ohne Öl bei 200 °C und zugeschaltetem Grill geröstet. Wenn die Haut schwarz ist und Blasen wirft, den Grill ausschalten und etwas abkühlen lassen. Noch heiß enthäuten. Weiter abkühlen lassen und dann den Stielansatz, die Kerne und die Scheidewände entfernen. Für diese einfach zu machenden Tapas werden die Schoten längs halbiert.

Das Stangenweißbrot wird sehr schräg in etwa 2 cm breite Scheiben geschnitten, so dass es in den Schlitz des Toasters passt. Gut geröstet wird es mit Stücken von den Pimientos del Piquillo belegt, oben auf kommt ein Doppelfilet von in Essig eingelegten Sardinen. Darüber fein gehackte Petersilie und Knoblauchwürfel. Das Ganze kann man noch mit bestem Olivenöl beträufeln.

Guten Appetit wünschen die Kochbären