

Sardellen-Zwiebeln-Paprika Tapas

spanisch

Zutaten :

Sardellen in Öl eingelegt
rote Paprikaschoten
grüne Paprikaschoten
Gemüsezwiebeln
(oder das Weiße von Lauchzwiebeln)
Olivenöl extra
Dünnes Stangenweißbrot



Zubereitung :

Die Paprikaschoten waschen, Stielansatz und Scheidewände mit den Kernen herausschneiden, fein würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls fein würfeln.

Das Stangenweißbrot wird sehr schräg in etwa 2 cm breite Scheiben geschnitten, so dass es in den Schlitz des Toasters passt. Gut geröstet wird zuerst mit einem Sardellen-Filet, dann abwechselnd mit Würfeln von roten Paprikaschoten, Zwiebelwürfel und Würfel von grünen Paprikaschoten belegt. Zuletzt mit bestem Olivenöl extra beträufelt.

Guten Appetit wünschen die Kochbären