

Sardinen-Oliven Tapas

spanisch

Zutaten :

Sardinen in Essig eingelegt

Oliven,

Petersilie

Olivenöl extra

Dünnes Stangenweißbrot

Zahnstocher



Zubereitung :

Die in Essig eingelegten Sardinen werden schlangen förmig auf Zahnstocher gespießt, vorne kommt eine grüne Olive drauf. Eventuell das Ganze noch mit bestem Olivenöl beträufeln, und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

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 dazu gereicht.

Guten Appetit wünschen die Kochbären