

Frittierte Manchego-Bällchen

Für die frittierten Käsebällchen brauchst du:

- 120 g Manchego (alternativ Gouda)
- 75 g frische Brotbrösel
- 2 Eiweiß
- eine Handvoll gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf
- neutrales Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Das Eiweiß steifschlagen.
2. Den Käse fein reiben und zum Eischnee geben.
3. Die Brotkrümel und Kräuter dazugeben und unterheben.
4. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken.
5. Ausreichend Öl auf ca. 170 °C erhitzen, so dass die Bällchen darin schwimmen können.
6. In der Zwischenzeit aus der Masse walnussgroße Bällchen formen.
7. Diese in das heiße Öl geben und goldbraun ausbacken.
8. Herausnehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.
9. Sofort servieren.

Pimientos de Padrón

Zutaten:

- Pimientos de Padrón
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Die Pimientos dazugeben und für einige Minuten anbraten.
- Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Paprika-Sardellen-Spieße

Zutaten:

- 100 g Sardellen in Öl
- 200 g geröstete Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- eine Handvoll Pinienkerne
- 1 Esslöffel Olivenöl

- frische gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Geröstete Paprika in Streifen schneiden und mit den Sardellen aufwickeln.
2. Jeweils zwei Röllchen auf einen Spieß stecken.
3. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
4. Diese mit dem Olivenöl, einer gepressten Knoblauchzehe und der Petersilie vermischen.
5. Die Sardellen-Paprika-Spieße anrichten und mit der Olivenöl-Pinienkerne-Mischung beträufeln.

Knoblauch-Champignons

Zutaten:

- 500 g Champignons (möglichst kleine)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- frisch gehackte Petersilie
- Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Champignons putzen.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
4. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten.
5. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten anbraten bzw. so lange bis die entstehende Flüssigkeit verdampft ist.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Gehackte Petersilie untermischen und servieren.
8. Guten Appetit wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*