

Banderillas



Banderillas

Wenn Sie ein Glas öffnen und die Zutaten auf einen Zahnstocher spießen können, können Sie **Banderillas** machen! Der Trick ist, sie bunt zu machen, mit Aromen, die sich ergänzen und Ihre Palette begeistern. Kaufen Sie Gläser mit diesen Zutaten und bewahren Sie sie in Ihrer Küche auf, wenn unerwartete Gäste ankommen oder Sie eine Einladung in letzter Minute erhalten.

Zutaten (für Spieße)

1 Box runde Zahnstocher . 1 Glas saure Gurken . 1 Glas Cocktail Zwiebeln . 1 Glas grüne Oliven (entkernt, Natur oder mit Piment, Knoblauch oder Sardellen gefüllt) . 1 Dose Anchovis/Sardellen . 1 Dose rote Paprika (oder Pepperoncini) . Optional: Möhren / Wachteleier (gekocht)

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, 3 bis 4 verschiedene Zutaten auf einen Zahnstocher zu schieben. Wählen Sie Gegenstände, von denen Sie denken, dass sie gut zusammen passen. Legen Sie jedes auf einen Teller, bis Sie eine schöne, farbenfrohe Präsentation haben.

Traditionelle **Banderillas** werden mit den Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Anchovis zubereitet, die auf den Zahnstocher aufgespießt werden. Sie können jedoch die oben aufgeführten Zutaten mischen und aufeinander abstimmen.

Achten Sie darauf, keine scharfe Paprika wie Jalapeños zu wählen. Scharfe Paprika werden den Rest der Zutaten zu stark machen.

Für etwas anderes, fügen Sie ein hart gekochtes Wachtelei zu jedem Zahnstocher hinzu!

¡Que aproveche!

wünschen Ihre
PROFIL-Experten

