

Rezept

Pintxos variados

Ein Rezept von Pintxos variados, am 25.04.2024

Zutaten

3 Eier (M)	50 g gehackte Mandeln
150 g spanischer Käse am Stück (z.B Ibérico oder Manchego)	1 Knoblauchzehe
Kräutersalz	2 EL Olivenöl
12 gekochte Garnelen (ca. 100 g, geschält)	Pfeffer
3 Feigen	12 eingelegte Grillaprikastücke (ca. 200 g aus dem Glas)
100 g Aioli (aus dem Glas)	1 Baguette (ca. 8 cm Ø, ca. 40 cm lang)
24 Holzspieße	12 dünne Scheibe Serrano-Schinken (ca. 150 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Eier in 7 Min. hart kochen. Inzwischen für das Mandel-Honig-Pesto Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Käse entrinden, 30 g davon ebenfalls würfeln, den Rest in 12 Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwei Drittel der Mandeln mit Knoblauch, gewürfeltem Käse, 50 ml Wasser und Olivenöl fein pürieren. Pesto mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, die restlichen Mandeln unterrühren.
2. Eier kalt abschrecken, pellen und vierteln. Garnelen in ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen. Paprika ebenfalls abtropfen lassen. Feigen waschen und vierteln. Das Baguette in 24 Scheiben schneiden, diese jeweils dünn mit Aioli bestreichen.
3. Den Schinken in Wellenform auf 12 Bageuttesscheiben legen. Jeweils 1 Scheibe Käse und 1 Klecks Pesto daraufgeben, 1 Feigenviertel daraufsetzen und mit 1 Holzspieß feststecken.
4. Restliche 12 Brotscheiben mit Grillpaprika, Ei und Garnelen belegen, diese ebenfalls mit Holzspießen befestigen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Pintxos auf einer Platte anrichten.