



Pimientos / Almendras / Calamares (Nordspanien)

Das Rezept ist für **7** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.45** Minuten

Kochzeit ca. **0.30** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Pimientos / Almendras / Calamares (Nordspanien)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
3	Stk	Peperoni	Pimientos (Gebackene Peperoni) Peperoni halbieren, entkernen und auf das mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.
		Meersalz	Peperoni noch warm mit wenig Meersalz bestreuen und in Stücke schneiden.
2	EL	Akazienhonig	Almendras (pikante gebrannte Mandeln) Akazienhonig, lauwarmes Wasser, Salz und Chilipulver in einer Schlüssel verrühren geschälte Mandeln dazugeben und mischen. 6-7 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.
1	EL	Wasser lauwarm	
1	TL	Salz	
1	TL	Chilipulver	
200	gr	Mandeln geschält	
2	EL	Olivenöl	Gebratene Calamares Tintenfische Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Calamares in Ringen und Knoblauchzehen halbiert, und unter Wenden ca. 1 Min braten. Mit Salz und ein wenig Pfeffer würzen. mit Limette heiss ab gespült trockengetupft Alles kalt oder warm serviert
400	gr	Calamares (küchenfertig)	
4	Stk	Knoblauchzehen	
2	Prise	Salz	
		Pfeffer	
1	Stk	Limette	

Getränke

Menge	Einh.	Material	
10	FL	Bier mit Alkohol (Cerveza)	Estrella Galicia Especial
10	FL	Bier ohne Alkohol	Estrella Galicia Cerveza sin Alkohol
3	FL	Mineralwasser 1.5 lt.	