Gildas - Apéro-Spiesschen

Weltküche / Aperitif

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	8-10	$$	15min	0min

Holà! Heute zeige ich euch ein wirklich simples Rezept das ursprünglich aus dem Baskenland stammt und in Katalonien sehr verbreitet ist: Gildas! Es handelt sich dabei um kleine Spiesschen, die traditionell aus grünen Oliven, Sardellen und in Essig eingelegten Chilischoten (manchmal auch Gurken) bestehen. Die Gildas gehören zur Familie der Pinchos (oder Pintxos). Letztere sind Häppchen in Form einer kleinen Scheibe Brot, auf die eine oder mehrere Zutaten gelegt werden. Diese wiederum werden mit einem Zahnstocher fixiert. Ich habe dem Rezept noch einen persönlichen Touch verliehen und es mit einigen zusätzlichen Zutaten verfeinert. So füge ich den Spiesschen noch Oktopus, marinierte Sardellen und geröstete Paprika hinzu... Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit!

Liste des ingrédients

- 1 Büchse eingelegte Sardellen
- 1 Büchse marinierte Sardellen
- 1 Glas grüne Oliven, vorzugsweise Manzanilla
- 1 Glas grüne Chilis, in Salz eingelegt
- 1 Büchse eingelegte Oktopus-Tentakel
- 1 Glas geröstete Paprika
- Olivenöl
- Zahnstocher

Étapes de préparation

1

Zunächst die Chilischoten, den Oktopus und die Paprika in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Dann abwechselnd die verschiedenen Zutaten auf die Zahnstocher stecken. Mit Olivenöl beträufeln und bis zum Servieren kühl stellen. Guten Appetit!

