# FRÄNKISCHE TAPAS

## Dreierlei spanische Tapas

### Frijoles ensalada de pimentón

Bohnen-Paprika-Salat

**Zutaten:**
300 g weiße Bohnen getrocknet
(Alternativ 800 g weiße Bohnen aus der Dose)
2 große rote Paprika
2 Frühlingszwiebeln
2 Esslöffel Kapern
2 Esslöffel Sherry-Essig (alternativ weißer Balsamico)
Olivenöl, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**
Die Paprika mit Olivenöl beträufeln und in einer feuerfesten Schale oder auf dem Backblech im Ofen ca. 20 Minuten bei 200 °C grillen. Dabei nach Bedarf wenden. Anschließend in dünne Streifen schneiden und mit den fertig zubereiteten und gewaschenen Bohnen, sowie den gewaschenen Kapern und kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln vorsichtig vermengen. Ein Dressing aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer herstellen und zum Salat geben. Am besten schmeckt der Salat, wenn er abgedeckt im Kühlschrank noch einen Tag durchziehen kann. Mit frischem und knusprigen Brot servieren.

### Tortilla de patatas

Trotilla mit Kartoffeln

**Zutaten:**
400 g Kartoffel (vorwiegend festkochend)
1 Zwiebel
8 Eier
8 Esslöffel Milch
8 Esslöffel Sahne
8 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**
Die Kartoffeln schälen, in 0,5 cm große Würfel schneiden und einer Pfanne in Öl anbraten. Nach ca. 5 Minuten die kleingeschnittenen Zwiebeln hinzugeben und ebenfalls weiter fünf Minuten anbraten. Die Eier, Milch und Sahne miteinander verquirlen, die Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eiermischung anschließend in die Pfanne gießen und bei kleiner Hitze stocken lassen. Sobald die Oberfläche fest ist, die Pfanne mit einem Teller abdecken und die Eier-Kartoffelmasse stürzen. Die Masse in die Pfanne gleiten lassen, mit einem Deckel verschließen und weitere 5 Minuten braten.

# Arroz con leche

Spanischer Milchreis

**Zutaten:**
1 Liter Milch
100 g Zucker
200 g Milchreis
2 Zimtstangen
Schale einer unbehandelten Zitrone
Schale einer unbehandelten Orange
25 g Butter

**Zubereitung:**
Die äußere Schale der Zitronen und Orangen entfernen (ohne das Weiße) und in feine Streifen schneiden, entweder mit einem Zestenreißer oder Schälmesser. Nun die Milch mit dem Zucker, den Zitrusschalen und den Zimtstangen in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren, damit die Milch nicht anbrennt. In der Zwischenzeit den Milchreis in einem Sieb solange waschen, bis das Wasser klar wird. Nun den Reis in die kochende Milch geben und die Hitze stark reduzieren. Das Ganze bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen und dabei alle fünf Minuten gut umrühren, damit die Milch nicht am Topfboden anbrennt. Eventuell noch etwas Milch hinzugeben, denn der spanische Milchreis ist etwas flüssiger. Wenn der Milchreis fertig ist, den Topf von der Kochstelle nehmen und die Butter darin gut verrühren. Der Milchreis kann kalt oder warm serviert werden. Die Zitrusschalen verbleiben im Reis.