

## Spanische Tapas

### Spanische Tapas

Sonne, Süden, Spanien! Knoblauch-Champignons, Tortilla (spanischer Eierkuchen mit Kartoffeln und Zwiebeln) und Empanadillas, gefüllt mit Käse und Oliven, lassen das Herz höher schlagen und wecken Erinnerungen, an laue Sommerabende auf einer gemütlichen Terrasse. Sie werden zusätzlich Käsekrapfen aus einem herzhaften Brandteig mit Manchego, dem spanischen Schafskäse, und gutem Olivenöl zubereiten, dieser Teig ist ein abgewandeltes Grundrezept das Sie vielleicht für Windbeutel kennen. Zu unseren Käsekrapfen gibt es eine feurige Tomatensalsa. Selbstgemachte Aioli auf kleinen Kartoffeln, warm aus dem Backofen, damit die Knoblauchmayonnaise besonders gut in die Kartoffeln einziehen kann und pikant gefüllte Eier werden weitere Tapas an unserem Kochtag sein. All diese leckeren Sachen werden auch Sie bald mit einem Cerveza oder einem Glas Wein anbieten können. Unseren Abschluss machen kleine spanische Mandelkühllein mit original spanischem Kaffee. Das Besondere an diesem Kaffee ist, dass ein Teil der Bohnen nach Rezept eines spanischen Röstverfahren hergestellt sind. Die Lebensmittelumlage ist direkt an die Dozentin zu zahlen. Informationen zum Kurs bei der Dozentin unter 0174 1357039

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 07.09.2019 - Sa. 07.09.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	36,77 € (27,70 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

### Einzeltermine

07.09.2019

11:00 - 16:15 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche