

Hier und heute

Olivenspieße mit Thunfischcreme und „Xanxullo“

Julia Floß serviert für Party oder Fußballabend spanische Olivenspieße mit Thunfischcreme und Perlzwiebeln und als Extra „Xanxullo“ – aufgepeppte Chips.

Das Rezept

Spanische Olivenspieße mit Thunfischcreme, eingelegter Paprika und Perlzwiebel

von Julia Floß für acht Speiße

Zutaten für die Olivenspießchen

- 8 grüne Riesenoliven
- 8 Perlzwiebeln
- 8 Holzspeiße
- Optional statt Riesenoliven: kleine Brotstücke und normale grüne Oliven

Zutaten für die Thunfischcreme

- 1 Dose Thunfisch
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Frischkäse
- Saft ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken
- 1 kleines Glas eingelegte Paprika

Zubereitung

Die Oliven abgießen, der Länge nach halbieren und entkernen. Thunfisch abgießen und in eine Schüssel geben. Den Thunfisch mit einer Gabel zerdrücken und mit Mayonnaise und Frischkäse glattrühren. Die Creme mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die eingelegte Paprika abgießen und in schmale Stücke schneiden. Die Thunfischcreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die untere Hälfte jeder halbierten Olive dressieren. Jeweils ein Stück Paprika und die obere Olivenhälfte darauflegen. Das Bauwerk vorsichtig aufspeißen und mit einer Perlzwiebel abschließen.

Alternativ: Statt Riesenoliven damit zu füllen, kann man die Thunfischcreme auf kleine Brot- oder Baguettescheiben streichen und mit normalen grünen Oliven und dem Gemüse aufspeißen.

„Xanxullo“

Julia Floß macht als kleines Extra spanischen „Xanxullo“. Einen schnellen spanischen Snack, den man in Spanien gerne zum Wermut isst. Salzige Kartoffelchips auf einem Teller mit einem Topping aus Oliven, Sardellen und Mies- und anderen Muscheln aus der Dose.

Das Rezept

Zutaten

- 1 Tüte gesalzene Kartoffelchips
- 1 Glas grüne Oliven
- 1 kleines Glas milde Pfefferonen
- 5 Sardellenfilets
- 1 Dose eingelegte Muscheln

Hier und heute



- optional: Salsa Espinaler

Zubereitung

Chips auf eine Platte geben. Oliven und Pfefferonen abgießen und auf den Chips verteilen. Sardellenfilets und Muscheln darauf verteilen. Zusammen mit Salsa Espinaler servieren.