

Hier findest du unser Rezept für die Grünschalen Muscheln aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Grünschalen Muscheln

Zutaten:

20 stk. Grünschalen Muscheln (gekocht)

Paprika 1x Gelb, 1x Rot und 1x Grün

½ Bund Staudensellerie

Petersilie

Olivenöl

Weißweinessig

Salz

Zucker

Knoblauch

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Muschelfleisch aus der Schale lösen und wieder hineinlegen, dies erleichtert das Essen.

Paprika und Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Petersilie und Knoblauch fein schneiden.

Mit den restlichen zutaten marinieren und abschmecken. Den „Salat“ etwa 10 min. durchziehen lassen und anschließend auf die vorbereiteten Muscheln geben.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für den Insalata Russa aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Insalata Russa

Zutaten:

500g festkochende Kartoffeln

200g Karotten

100g Erbsen

2 Zehen Knoblauch

Etwas Petersilie

Salz

Pfeffer

Mayonaise (siehe Rezept [Aioli](#), Knoblauch weglassen)

Weißwein Essig

ca. 100g Dosen Thunfisch in Lake

Zubereitung:

Kartoffeln und Karotten schälen und in etwas Fingernagel große Würfel schneiden.

Diese in gesalzenem Wasser kochen, nicht zu weich.

Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und der Dosierung der Mayonaise servieren.

Der Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn er in etwa Zimmertemperatur hat und nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert wird.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unsere Creme Catalan aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Creme Catalan

Rezept für 4 Personen

Für die Creme:

660 ml Milch

135g Zucker

60g Speisestärke

4 Eigelb

½ TL gemahlene Vanille

½ TL gemahlener Zimt

Abreibe von einer Orange

Abrieb von 1 Zitrone

zum Fertigstellen:
4-6 EL Braunen Zucker

Zubereitung:

Für die Creme alle Zutaten in einem klümpchenfrei mit dem Schneebesen verrühren. Anschließen bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse vollständig gebunden hat.

Die Temperatur senken, und weiter 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Die Creme unverzüglich in Feuerfeste Schälchen abfüllen und mit einem Löffel die Oberfläche glattstreichen.

Die Creme bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker ab streuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen bis der Zucker karamellisiert.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82