

Hagen Grotte

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Tapas genießen



HAGEN GROTE – WISSENSWERTES

TAPAS – EINE IKONE DER SPANISCHEN GASTRONOMISCHEN KULTUR

Spanische Essenskultur

Unendlich erscheint die kulinarische Vielfalt dieser typischen Häppchen aus den Küchen der spanischen Tapas-Bars. Über einem Dutzend regionaler Küchen, vom Atlantik bis ans Mittelmeer, von den Kanaren bis zu den Balearen, gibt es eine überbordende Anzahl unterschiedlicher Rezepte kleiner Köstlichkeiten. Ihre Buntheit verdanken Tapas der örtlichen Verfügbarkeit frischer Produkte. Sie sind für die typischen Tapas jeder Region von entscheidender Bedeutung.

Die Entstehung der Tapas

Es gibt unterschiedliche Theorien über den Beginn der Tapa-Kultur. Tapa oder tapa bedeutet im Spanischen bedecken oder Deckel. So wird erzählt, dass es in Andalusien üblich war, die Sherry Gläser mit einem Deckel aus einem Scheibchen Schinken oder Käse zu bedecken, um den Inhalt vor Fliegen zu schützen. Eine andere Erzählung geht auf König Alfonso X im 13. Jahrhundert zurück. Er soll, um die Gesundheit seiner Untertanen besorgt, in seinem Königreich Kastilien den Wirten per Dekret vorgeschrieben haben, zu jedem Glas Wein eine essbare Kleinigkeit zu reichen. Aber wo auch immer der kulinarische Siegeszug der Tapas begann, heute ist diese Form der spanischen kulinarischen Lebensart nicht mehr wegzudenken.

Tapas gehören zum spanischen Lebensstil

Wie in allen südlichen Ländern besteht das frühmorgendliche Frühstück in Spanien nur aus einem Espresso (café solo), einem Espresso mit etwas Milch (cortado) oder einem Milchkaffee (café con leche). Dazu gibt es eine süsse Kleinigkeit, einen Toast oder Hefegebäck. Zwischen 10.00 und 11.00 Uhr ist dann, wann immer möglich, als regelrechtes Frühstück der Besuch einer Tapas-Bar angesagt. Zu den leckeren Kleinigkeiten ist um diese Uhrzeit durchaus das erste Glas Wein oder Bier üblich. Krönender Abschluss des Frühstücks ist oft ein belebender carajillo, ein gesüßter Espresso mit Rum oder Brandy. Den Besuchen der Tapas-Bars sind zu keiner Tages- und Nachtzeit zeitliche Grenzen gesetzt. Bis spät in die Nacht sind so für Geniesser kulinarische Streifzüge möglich. Besonders beliebt ist ein sogenannter „Tapeo“. So bezeichnet man in Spanien einen geselligen Nachmittag oder Abend mit Freunden, bei dem es mit Tapas und Weingenuss von Bar zu Bar geht.

Tapas oder Pinchos

Neben dem Begriff Tapa werden speziell im Baskenland die vielfältigen Häppchen Pintxos oder Pinchos genannt. Das bedeutet nichts weiter als Spiesschen, die dort an der atlantischen Küste in die Tapas gesteckt werden. Die Rechnung für den Gast ergibt sich dann ganz praktisch aus der Anzahl der Spiesschen, die er angesammelt hat. In Anerkennung der baskischen Spitzenküche wird der jährlich Tapas-Kochwettbewerb in Valladolid „Tapas y Pinchos“ genannt

Neue spanische Tapas-Küche

Stets stand zu Beginn der Tapas-Kultur die Zubereitung regionaler Erzeugnisse, die auch die Geschichte und den Einfluss neuer Lebensmittel nach der Entdeckung der neuen Welt durch die Spanier widerspiegelt. Arabische Einflüsse sind noch heute unverkennbar, Kartoffeln, Paprika, Chilis und Tomaten aus der neuen Welt gehören immer noch zur Basis der Rezepte. Wurstspezialitäten, Schnecken, Bohnen, Pulpo a la Gallega (galizischer Oktopus) oder eine Kartoffel-Tortilla sind nach wie vor fester Bestandteil der rustikalen regionalen Tapas-Küche. Aber mit der nueva cocina hat die Entwicklung in den letzten Jahrzehnten vor der immer noch köstlichen spanischen Regionalküche nicht Halt gemacht. Ausgehend von der Avantgarde der baskischen Köche haben Tapas-Kreationen von subtiler Eleganz und Finesse Einzug in die urbanen Tapas-Bars gehalten. Einflüsse der internationalen Fusion-Küche oder extravaganter Starköche wie Ferran Adriá machen sich bemerkbar.

Tapas-Küche schnell und einfach

Um Tapas zu genießen, muss man nicht unbedingt nach Spanien fliegen. Einen kulinarischer Tapas-Abend mit Familie und Freunden gelingt ebenso zuhause. Da sind der eigenen Kreativität keine Grenzen gesetzt. Mit vielfältigen Produkten und noch mehr Rezepten für die feine oder rustikale Tapas-Küche trägt Hagen Grote dazu bei.



PATATAS BRAVAS – „MUTIGE“ (SCHARFE) KARTOFFELN

Zutaten für 4 kleine Portionen

Sauce

1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 Chilischote
2 Knoblauchzehen
1 kleine Dose geschälte Tomaten
2 Lorbeerblätter
1 Zitrone
100 ml Weisswein
Salz und Pfeffer
1 EL Tomatenmark

Kartoffeln

5 Kartoffeln
Geräuchertes Paprikapulver
Olivenöl

Zubereitung

Sauce

1 Für die Sauce die gehackte Zwiebel in Olivenöl mit dem Zucker andünsten. Chilischote halbieren, entkernen und fein gehackt mit in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen zu den Zwiebeln geben. Die geschälten Tomaten, die Lorbeerblätter, den Saft einer Zitrone und den Weisswein zufügen. Mit Salz und Pfeffer gewürzt etwas einkochen. Tomatenmark einrühren, einmal aufkochen, die Lorbeerblätter entfernen und pürieren.

Kartoffeln

1 Kartoffeln schälen und in 3 cm grosse Würfel teilen. 10 Minuten wässern, um die Stärke zu entziehen. Gut trocknen und nebeneinander auf ein Backblech legen. Geräuchertes Paprikapulver darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Im 200 °C heissen Ofen 40 Minuten backen. Nach 20 Minuten einmal wenden. Mit der pikanten Sosse in Schälchen anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Natives Olivenöl extra virgen CA'N VEY

Aus Picual-Oliven erster
Güteklasse, 0,75 Liter
Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/kg)



San Marzano Tomaten

Hocharomatisch, 3 x 400g
Nr. 086L06
Fr. 11,95
(15,32 CHF/kg)



BIO Chili, Bird's Eye,

26 g
Nr. 342X04
Fr. 11,95
(459,62 CHF/kg)



ALBONDIGAS DE CARNE – HACKFLEISCH-BÄLLCHEN

Zutaten für 4 kleine Portionen

Bällchen

1 Scheibe Toastbrot
2–3 EL Weisswein
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g gemischtes Hackfleisch
Salz und Pfeffer
Paprikapulver pikant
Thymian
Olivenöl

Sauce

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
3 Tomaten
100 ml Weisswein
1 EL Tomatenmark
2 EL Rosinen
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bällchen

1 Eine Scheibe entrindetes, in Würfel geschnittenes Toastbrot mit Weisswein einweichen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit dem gut ausgedrückten Weissbrot und dem gemischten Hackfleisch mischen. Salz, Pfeffer, pikantes Paprikapulver und Thymian zufügen und gut mischen. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und in Olivenöl schön goldbraun braten.

Sauce

1 Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Klein geschnittene Tomaten mit dem Weisswein zufügen und 10 Minuten kochen. Mit dem Mixstab pürieren. Tomatenmark und Rosinen in die Sauce geben und einmal aufkochen. Mit dem Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleisch-Bällchen zum Servieren in der Sauce erwärmen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Vario-Pürierstab
5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01S
Fr. 89,95



BIO Thymian
gerebelt, 20 g
Nr. 342X32
Fr. 9,95
(497,50 CHF/kg)



Knoblauchwürfler-Set
Kleinste Würfel schnell und ohne Quetschen
Nr. 001U09
Fr. 19,95



ESPARRAGO CON BACON - SPARGEL IN BACON

Zutaten für 4 kleine Portionen

12 grüne Stangen Spargel
12 Scheiben Bacon
2 EL Olivenöl
100 ml Weisswein
Pfeffer

Ausserdem

Salat- und Kräuterblättchen

Zubereitung

1 Von dem grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Jede Spargelstange in eine Scheibe dünnen Bacon wickeln. In Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten ringsherum braten. Die Stangen dabei vorsichtig drehen. Weisswein angiessen. Einen Deckel auflegen und solange köcheln, bis der Wein verdampft ist. Leicht pfeffern, aber nicht salzen, da der Bacon genug Salz enthält. Heiss mit einigen bunten Salat- und Kräuterblättchen angerichtet servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Sarawak-Pfeffer

Fruchtig-würziges Aroma, 60 g
Nr. 045Z03

Fr. 11,95

(199,17 CHF/kg)



2er-Set: Universal-Glasdeckel

Mit abgestuftem Silikonrand
Nr. 423C04

Fr. 44,95



Natives Olivenöl extra virgen CA'N VEY

Aus Picual-Oliven erster
Güteklasse, 0,75 Liter

Flasche

Nr. 981H06

Fr. 34,95

(46,60 CHF/kg)



PULPO A LA GALLEGA – OKTOPUS GALIZISCHE ART

Zutaten für 4 kleine Portionen

1 kleiner frischer Oktopus
Salz
2 Lorbeerblätter
1 Zitrone
Olivenöl
Fleur de Sel
Piment d'Espelette

Zubereitung

1 Besonders zart wird Oktopus, wenn er vor dem Kochen mindestens eine Woche tiefgefroren war. Einen kleinen Oktopus im Kochsud aus gesalzener Wasser (1 g Salz/ Liter), Lorbeerblättern und dem Zitronensaft kalt aufsetzen. In 60 Minuten garkochen. Garprobe durch Einstechen machen und im Kochsud abkühlen lassen. Den Schnabel entfernen und die Oktopus-Fangarme in 5 mm dünne Scheibchen, den Körper in Würfelchen schneiden. Traditionell wird diese Tapa warm auf Holztellern angerichtet. Mit etwas Olivenöl beträufeln und kräftig mit grobem Fleur de Sel und pikantem Paprikapulver Piment d'Espelette würzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Piment d'Espelette - Chili-Spezialität

Pikant-würzige Rarität,
40 g
Nr. 028U14
Fr. 17,95
(448,75 CHF/kg)



BIO Lorbeerblätter

ganz, 5 g
Nr. 342X20
Fr. 9,95
(1990,00 CHF/kg)



Olivenholzsteller

Edel, schön und dauerhaft
Nr. 343Q01
ab Fr. 44,95



GAMBAS AL AJILLO – GARNELEN MIT KNOBLAUCH

Zutaten für 4 kleine Portionen

1 Chilischote
3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
300 g Garnelenschwänze
(geschält, roh)
Salz
Petersilie

Zubereitung

1 Eine Chilischote halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und mit den Chili Stückchen in Olivenöl in einer heissen Pfanne 1 Minute anbraten. Die geschälten rohen Garnelenschwänze zufügen und unter Schwenken 1–2 Minuten braten. Noch heiss mit Salz und fein gehackter Petersilie gewürzt anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Ravidà Olivenöl „Selezione Speciale“

Äusserst aromatisch, mit einer leichten Süsse, 0,75l
Nr. 480L01
Fr. 44,95
(59,93 CHF/l)



Hagen Grote Hochraum-Pfannen
Profi-Pfanne Ø 20 cm (Boden
Ø 14 cm), 4,5 cm hoch
Nr. 025Z01
Fr. 79,95



Pyramiden Salz Natur
Aufwendig von Hand gesammelt, 50 g
Nr. 462Z01
Fr. 6,95
(139,00 CHF/kg)



ALCACHOFAS EN VINAGRETA – ARTISCHOCKEN IN VINAIGRETTE

Zutaten für 4 kleine Portionen

Artischocken

8 kleine Artischocken
Salz

Vinaigrette

Salz
Zucker
Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung

1 Von den Artischocken den Stiel abschneiden und den Boden mit dem Schälmesser glätten. Alle äusseren harten Blätter entfernen und das obere Drittel der weichen Blätter abschneiden. Artischocken halbieren, das Heu mit einem kleinen Löffel entfernen. Die Artischockenhälften nochmals halbieren und in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. In einem Dünsteinsatz über Wasserdampf oder in Salzwasser (10 g Salz/Liter) al dente garen. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Salz, Zucker, Pfeffer, die fein gehackten Knoblauchzehen und den Saft einer Zitrone mischen. Mit Olivenöl und glatter, fein gehackter Petersilie zu einer Vinaigrette verrühren. Vinaigrette und Artischocken mischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Natives Olivenöl extra virgin CA'N VEY

Aus Picual-Oliven erster
Güteklasse, 0,75 Liter
Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/kg)



Aromatopf

Temperaturkontrolliert und schonend
im Dampf garen
Nr. 042Y02
Fr. 209,95



Limetten & Zitronenpresse

Grosse Saftmenge ohne Kraftaufwand
Nr. 262Z02
Fr. 52,95



MEJILLONES A LA VINAGRETA - MIESMUSCHELN IN VINAIGRETTE

Zutaten für 4 kleine Portionen

Miesmuscheln

1,5 kg Miesmuscheln
2 Schalotten
1 Möhre
1 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
200 ml Weisswein
Salz und Pfeffer
½ rote Paprika
1 grüne Spitzpaprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 hart gekochtes Ei
½ Bund gehackte Petersilie

Vinaigrette

2 EL Weissweinessig
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer
4 EL Olivenöl

Zubereitung

1 1,5 kg Miesmuscheln unter fließendem Wasser mit einer harten Bürste gründlich reinigen. Die Schalotten und die gewürfelte Möhre in Olivenöl, ohne zu bräunen, dünsten. Muscheln, Lorbeerblätter und 200 ml Weisswein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer gewürzt auf grosser Flamme zugedeckt erhitzen. Einige Male durchrütteln, damit sich die Muscheln besser öffnen. Sobald alle Muscheln aufgegangen sind vom Feuer nehmen und von jeder Muschel eine Schalenhälfte entfernen. Noch fest verschlossene Muscheln wegwerfen. Die rote Paprika und die grüne Spitzpaprika in kleine Würfel geschnitten in wenig Olivenöl knapp gar dünsten und erkalten lassen. Mit der fein gehackten Zwiebel, den gehackten Knoblauchzehen, dem hart gekochten, gehackten Ei und dem halben Bund gehackter Petersilie mischen. Weissweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl zur Vinaigrette verrühren und mit dem Gemüse mischen. Muscheln auf einer Platte anordnen und Gemüse-Vinaigrette über jede halbe Muschel träufeln.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Natives Olivenöl extra virgen CA'N VEY

Aus Picual-Oliven erster
Güteklasse, 0,75 Liter
Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/kg)



5-Lagen Hagen Grote Kupfertopf

Skalierung auf der Innenseite, mit
Deckel, Ø 24 cm, 14 cm hoch
Nr. 002A05
Fr. 234,95



Arbeitsplatte

Extra grosse oder viele kleine
Lebensmittel bequem bearbeiten
Nr. 260L12
Fr. 102,95



Tapas

TORTILLA DE CALABACINES – ZUCCHINI-TORTILLA

Zutaten für 4 kleine Portionen

2 Zucchini
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
4 Eier
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1 Von den Zucchini die Spitzen abschneiden. Dann senkrecht stellen und von allen vier Seiten eine etwa 8 mm dicke Scheibe abschneiden. Das viereckige Innere mit den wässrigen Kernen wegwerfen oder anderweitig verwenden. Zucchini-scheiben erst längs in drei Streifen schneiden, dann in etwa 3 cm lange Stücke teilen. In Olivenöl mit den fein gehackten Knoblauchzehen in einer beschichteten Pfanne (besser Wendepfanne) unter gelegentlichem Wenden bei milder Hitze knapp gar braten. Die Eier aufschlagen, verrühren und mit Salz und Pfeffer gewürzt über die Zucchini geben. Sobald die Eiermischung an der Oberfläche leicht zu stocken beginnt, die Tortilla mit Hilfe eines Deckels (einfacher mit der Wendepfanne) wenden und weitere 3 bis 5 Minuten auf der anderen Seite leicht braun braten. In Tortenstücke aufgeschnitten warm servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Profi-Mandoline

Einstellbare Schnittstärke von 1-8 mm
Nr. 010L02
Fr. 84,95



Hagen Grote Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als
vollwertige Einzelpfannen
Nr. 024U01
Fr. 144,95



Robuste Edelstahl-Arbeitsschüsseln

Mit absolut dicht schliessendem
Klarsichtdeckel
Nr. 585B03
ab Fr. 34,95



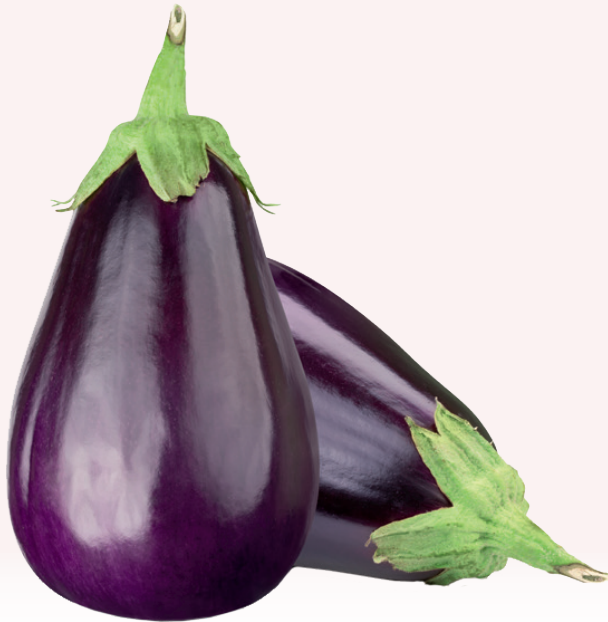
BERENJENAS GRATINADAS - GRATINIERTE AUBERGINEN

Zutaten für 4 kleine Portionen

2 Auberginen
1 Möhre (gerieben)
1 Zwiebel (fein gehackt)
1 TL Zucker
½ TL fein gehackter Rosmarin
3 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen (gehackt)
1 EL Ketchup
150 ml Weisswein
1 EL Tomatenpüree
Salz und Pfeffer
Hartkäse (frisch gerieben)

Zubereitung

1 Die Auberginen quer in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer ofenfesten Form bei 200 °C im Ofen backen bis sie gar sind. Eine Garprobe durch Einstechen machen. Die geriebene Möhre und die fein gehackte Zwiebel mit Zucker und fein gehacktem Rosmarin in 3 EL Olivenöl ohne zu bräunen dünsten. Lorbeerblätter, gehackte Knoblauchzehen, Ketchup und Weisswein hinzugeben und langsam sirupartig einkochen. Tomatenpüree einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblatt entfernen. Auberginenscheiben nebeneinander in eine ofenfeste, geölte Form setzen. Auf jede Scheibe etwas Tomatensauce geben und mit frisch geriebenem Hartkäse bestreuen. Im 200° C heissen Ofen überbacken.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Grill & Backofenform
Hitzebeständig bis +930 °C
Nr. 043C09
Fr. 46,95



L'Estratto
Hocharomatisches sizilianisches
Tomatenkonzentrat,
200 g
Nr. 362Y07
Fr. 18,95
(94,75 CHF/kg)



BIO Rosmarin
geschnitten, 35 g
Nr. 342X28
Fr. 9,95
(284,29 CHF/kg)



ENSALADILLA DE GARBANZOS – KICHERERBSEN SALAT

Zutaten für 4 kleine Portionen

Kichererbsen

1 Glas Kichererbsen
1 weisse Zwiebel
1 rote Paprika
2 grüne Spitzpaprikas

Vinaigrette

4 EL Olivenöl
½ Zitrone
Salz und Pfeffer
1 TL Zucker

Zubereitung

1 Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Weisse Zwiebel, rote Paprika und grüne Spitzpaprikas putzen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Eine Vinaigrette aus Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Olivenöl herstellen und mit den Kichererbsen und den Gemüsewürfeln mischen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Rutschfestes Küchen- und Passiersieb

Hochwertige Verarbeitung
Nr. 108Z02403
Fr. 19,95



Vorgegarte Kichererbsen

Wunderbar cremige Konsistenz,
360 g, 2 Gläser
Nr. 043B03
Fr. 19,95
(€ 45,34 CHF/kg)



Prof-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte, Würfel
und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 84,95





PIMIENTOS DE PADRON – MINI PAPRIKA AUS PADRON

Zutaten für 4 kleine Portionen

30–35 kleine Pimientos
Öl bzw. Olivenöl
Grobes Meersalz

Zubereitung

1 Pimientos waschen und trocknen. In heissem Öl frittieren oder in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl gar braten. Mit grobem Meersalz bestreut heiss servieren.

CHORIZO EN SIDRA – CHORIZO IN CIDRE

Zutaten für 4 kleine Portionen

1 Chorizo (ca. 300 g)
1/2 Flasche Cidre (Apfelwein)

Zubereitung

1 Von der Chorizo die Haut abziehen und in 3–4 cm lange Stücke teilen. Mit dem Cidre (Apfelwein) in einen Topf geben. Den Cidre zur Hälfte einkochen und die Chorizo heiss servieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Pyramiden Salz Natur
Aufwendig von Hand gesammelt, 50 g
Nr. 462Z01
Fr. 8,95
(179,00 CHF/l)



Mini-Fritteuse
In 7 Minuten betriebsbereit
Nr. 228Z01
Fr. 69,95



Natives Olivenöl extra virgine CA'N VEY
Aus Picual-Oliven erster Güteklasse, 0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/kg)



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Bio-Cidre
Aus biologisch angebauten Mostäpfeln,
6 Flaschen à 0,75 l,
4,3 % Vol.
Nr. 115B03
Fr. 56,95
(12,66 CHF/l)



Duroc-Edel-Chorizo
Typische spanische Tapa
2 Stück, ca. 560 g (2 x 280 g)
Nr. 481K01
Fr. 21,95
(44,55 CHF/kg)



Erstklassiger runder Gusseisen-Bräter
Kratzfest und robust
Nr. 002X08R
Fr. 119,95



PROBIEREN SIE AUCH



Baguette con Aioli - Knoblauch Baguette



Baguette con queso de cabra - Ziegenkäse Baguette



Alcachofas con Gambas - Artischocken mit Garnelen



Rape en Azafran - Seeteufel in Safran



Salpicon de mariscos - Meeresfrüchte Salat



Tortilla de patatas con chorizo - Kartoffel-Tortilla mit Chorizo



Calamares rellenos - gefüllte Calamares



Habas con atun - Dicke Bohnen mit Thunfisch



Pamboli - Knoblauchbrot mit Tomaten

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)
oder in unserem *Genuss*MAGAZIN