

# 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 Hefengebäck. 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  
**29,95 €**  
(€ 39,93/kg)



### San Marzano Tomaten

Hocharomatisch, 3 x 400g  
Nr. 086L06  
**8,95 €**  
(€ 11,47/kg)



### BIO Chili, Bird's Eye

26 g  
Nr. 342X04  
**8,95 €**  
(€ 344,23/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. 386G01  
69,95 €



**BIO Thymian**  
gerebelt, 20 g  
Nr. 342X32  
7,95 €  
(€ 397,50/kg)



**Knoblauchwürfler-Set**  
Kleinste Würfel schnell und ohne Quetschen  
Nr. 001U09  
16,95 €



# 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

**8,95 €**  
(€ 149,17/kg)



### 2er-Set: Universal-Glasdeckel

Mit abgestuftem Silikonrand  
Nr. 423C04

**34,95 €**



### Natives Olivenöl extra virgen

#### CA'N VEY

Aus Picual-Oliven erster  
Güteklasse, 0,75 Liter  
Flasche  
Nr. 981H06

**29,95 €**  
(€ 39,93/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  
Nr. 028U14  
**13,95 €**  
(€ 348,75/kg)



### BIO Lorbeerblätter

ganz, 5 g  
Nr. 342X20  
**7,95 €**  
(€ 1590,00/kg)



### Olivenholzsteller

Edel, schön und dauerhaft  
Nr. 343Q01  
**ab 34,95 €**



Tapas

## 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 REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

#### Ravidà Olivenöl „Selezione Speciale“

Äußerst aromatisch, mit einer leichten Süße, 0,75l Nr. 480L01  
**34,95 €**  
(€ 46,60/l)



**Hagen Grote Hochraum-Pfannen**  
Profi-Pfanne Ø 20 cm (Boden Ø 14 cm), 4,5 cm hoch  
Nr. 025Z01  
**59,95 €**



**Pyramiden Salz Natur**  
Aufwendig von Hand gesammelt, 50 g  
Nr. 462Z01  
**6,95 €**  
(€ 139,00/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 virgen CA'N VEY

Aus Picual-Oliven erster  
Güteklasse, 0,75 Liter  
Flasche  
Nr. 981H06  
**29,95 €**  
(€ 39,93/kg)



#### Aromatopf

Temperaturkontrolliert und schonend  
im Dampf garen  
Nr. 042Y02  
**159,95 €**



#### Limetten & Zitronenpresse

Große Saftmenge ohne Kraftaufwand  
Nr. 262Z02  
**39,95 €**





# 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  
**29,95 €**  
(€ 39,93/kg)



### 5-Lagen Hagen Grote Kupfertopf

Skalierung auf der Innenseite, mit  
Deckel, Ø 24 cm, 14 cm hoch  
Nr. 002A05  
**179,95 €**



### Arbeitsplatte

Extra große oder viele kleine  
Lebensmittel bequem bearbeiten  
Nr. 260L12  
**79,95 €**



# 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  
64,95 €



### Hagen Grote Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als  
vollwertige Einzelpfannen  
Nr. 024U01  
109,95 €



### Robuste Edelstahl-Arbeitsschüsseln

Mit absolut dicht schließendem  
Klarsichtdeckel  
Nr. 585B03  
ab 19,95 €



# 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  
39,95 €



**L'Estratto**  
Hocharomatisches sizilianisches  
Tomatenkonzentrat,  
200 g  
Nr. 362Y07  
14,95 €  
(€ 74,75/kg)



**BIO Rosmarin**  
geschnitten, 35 g  
Nr. 342X28  
7,95 €  
(€ 227,14/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

12,95 €



### Vorgegarte Kichererbsen

Wunderbar cremige Konsistenz,  
360 g, 2 Gläser  
Nr. 043B03

12,95 €  
(€ 29,43/kg)



### Profi-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte, Würfel  
und Rauten

Nr. 010L02

64,95 €





## 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  
**6,95 €**  
(€ 139,00/kg)



#### Mini-Fritteuse

In 7 Minuten betriebsbereit  
Nr. 228Z01  
**49,95 €**



#### Natives Olivenöl extra virgine

##### CA'N VEY

Aus Picual-Oliven erster  
Güteklasse, 0,75 Liter  
Flasche  
Nr. 981H06  
**29,95 €**  
(€ 39,93/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  
**44,95 €**  
(€ 9,99/l)



#### Duroc-Edel-Chorizo

Typische spanische Tapa  
2 Stück, ca. 560 g (2 x 280 g)  
Nr. 481K01  
**16,95 €**  
(€ 30,27/kg)



#### Erstklassiger runder

Gusseisen-Bräter  
Kratzfest und robust  
Nr. 002X08R  
**89,95 €**



# PROBIEREN SIE AUCH



Baguette con Aioli - Knoblauch  
Baguette



Baguette con queso de cabra -  
Ziegenkäse Baguette



Alcachofas con Gambas - Artischo-  
cken mit Garnelen



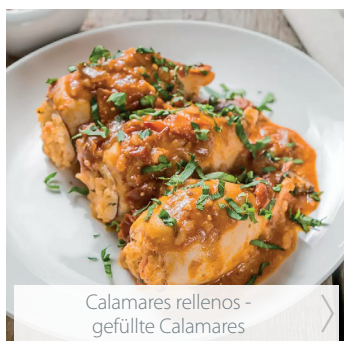
Rape en Azafran - Seeteufel in  
Safran



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.de](https://www.hagengrote.de)

oder in unserem *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH  
Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland