

## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“

Spanischer Abend  
im Sommercamp  
02.08.2021



# Deutsches Rotes Kreuz KV Merseburg-Querfurt e.V. Jugendrotkreuz / Wasserwacht



„eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“



# Deutsches Rotes Kreuz KV Merseburg-Querfurt e.V. Jugendrotkreuz / Wasserwacht



„eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“



## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“



Unser Menü

## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“



lauwarmer  
Kichererbsen-Salat  
mit Serrano-Schinken



spanischer  
Bohneneintopf mit  
Chorizo  
(Fabada Asturiana)

## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“



Grillgemüse in  
verschiedenen  
Variationen



Guacamole

## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“



Tapas  
in Hülle und  
Fülle



## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“



noch mehr Tapas



## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“

und dazu Brot ...



... & Tortilla-Chips

## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“

### Rezept für den lauwarmer Kichererbsen-Salat mit Serrano-Schinken

„Wenn ihr mit getrockneten Kichererbsen arbeitet, müssen diese am besten über Nacht eingeweicht und noch gekocht werden. Wir haben uns das Leben leicht gemacht und eine Dose verwendet. Für den Salat den Serrano in kleine Würfel schneiden und mit dem in dünne Streifen geschnittenen Knoblauch anbraten. Die Kichererbsen dazu geben und kurz weiter braten. Die Kichererbsen nun in eine Schüssel geben. Olivenöl, Petersilie und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Salatblätter als Boote auf den Teller geben und den Salat darauf anrichten. Am besten schmeckt er, wenn ihr ihn noch lauwarm serviert. Wer mag, kann den Salat super mit den Fingern essen. Einfach mit den Salatblättern hochheben. Klingt einfach? Ist es auch!“

- 1 Dose Kichererbsen
- 4 Knoblauchzehen
- 100 gr Serrano Schinken (Am Stück oder in 2 dicken Scheiben)
- 2 EL frische Petersilie gehackt
- 3 EL Apfelessig
- 8 Blätter Römersalat
- 3 EL Olivenöl

## „eine virtuelle Entdeckungsreise nach Spanien“

### Rezept für den spanischer Bohneneintopf mit Chorizo – Fabada Asturiana

„Zunächst die Chorizo ein Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin und dem Thymian anbraten. Die kleingeschnittene Zwiebel dazu geben und für 5 min anrösten. Nun die weiteren Zutaten dazu geben und für ca. 15 min köcheln lassen. Das ganze nun entweder mit Brot als Hauptgericht genießen.“

Quelle: <https://volkermampft.de/spanischer-bohneneintopf-mit-chorizo-fabada-asturiana/>

Wir hatten einen schönen Abend,  
viel Spaß beim nachkochen.

#### ZUTATEN

- 500 gr. Weiße Bohnen aus der Dose
- 250 gr. Chorizo
- 400 gr. Tomatenstücke
- 100 gr. Rotwein
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Paprika