

Kleine Häppchen, großer Genuss: 20 Tapas für spanische Abende



Ein entspannter Abend, gute Freunde, eine Flasche Wein und dazu eine bunte Auswahl an Häppchen. Nein, nicht irgendwelche Häppchen: **Tapas!** Die **mediterranen Köstlichkeiten** werden in Spanien traditionell in Begleitung eines Getränks serviert. Mittlerweile sind sie aber auch außerhalb Spaniens schon längst in aller Munde. Bei Tapas geht es nicht nur ums Essen, sondern um **Genuss, Geselligkeit und Lebensfreude.**

Es war einmal ... Die Ursprünge der Tapas

Zu den Ursprüngen der Tapas-Kultur gibt es verschiedene Legenden – die älteste davon reicht sogar zurück bis ins 13. Jahrhundert. Damals soll die **wohltuende Wirkung von Wein in Kombination mit kleinen Appetithäppchen** nämlich den spanischen König Alfonso X von einer Krankheit geheilt haben. Daraufhin wurde vom König veranlasst, Wein nur noch zusammen mit Essen auszuschenken.

Ein anderer Grund für diese Anweisung könnte damals jedoch auch der Durst der Postkutscher gewesen sein. Sie tranken beim Rasten gerne ein Glas Wein zu viel und waren anschließend nicht mehr in der Lage, die Post richtig zuzustellen. Mit einer Kleinigkeit zu Essen wurde die **Wirkung des Weins gemildert** – kommt dir das auch irgendwie bekannt vor?

So schön die verschiedenen Geschichten auch sind, wahrscheinlich begann das mit den Tapas doch alles etwas weniger königlich. Früher wurden in den heißen

Gegenden Spaniens die **Weingläser häufig mit einer Scheibe Brot bedeckt**, um sie so vor Fliegen zu schützen. Damit dieser essbare **Deckel („tapa“)** nicht davonflog, beschwerte man ihn zusätzlich mit Oliven oder Schinken. Mit der Zeit wurden die Methoden, das Brot zu beschweren, immer kunstvoller.

Am Ende ist es doch eigentlich egal, wer dir welche Tapas-Geschichte auftischt – Hauptsache, er serviert dazu ein Gläschen Wein und leckere Häppchen.

Typische Zutaten für deinen Tapas-Abend

Tapas variieren in Spanien von Region zu Region. Dennoch gibt es ein paar klassische Zutaten, von denen neben Wein oder Bier eigentlich immer etwas auf dem Tisch zu finden ist:

- **Fleisch:** Serrano-Schinken, Iberico-Schinken, Chorizo, Morcilla, Salchichón
- **Käse:** Manchego, Idiazabal, Roncal, Zamorano, Queso de Burgos
- **Fisch und Meeresfrüchte:** Garnelen, Sardinen, Tintenfisch, Muscheln, Stockfisch
- **Gemüse:** Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen, Artischocken, Knoblauch, Chili
- **Früchte:** Oliven, Trockenobst (Datteln, Aprikosen), Melone

Auf den Geschmack gekommen? Dann bist du jetzt sicher bereit für einen „**tapeo**“ – so nennt man in Spanien einen Kneipenbummel durch diverse Tapas-Bars. Um das spanische Lebensgefühl zu teilen, musst du aber nicht zwangsläufig in den nächsten Flieger nach Madrid steigen. Lade einfach ein paar Freunde ein und **veranstalte deinen eigenen Tapas-Abend** – denn für Inspiration sorgen diese 20 mediterranen Häppchen.

Tapas-Träume: 20 raffinierte Häppchen

Kleine Häppchen, großer Genuss: 20 Tapas für spanische Abende

Papas Arrugadas: Runzelkartöffelchen mit Mojo Rojo und Mojo Verde

Dein Tapas-Abend beginnt auf den Kanaren. Von dort kommen nämlich diese köstlichen kleinen Kartoffeln mit Meersalz-Kruste. Papas Arrugadas einfach mit den Händen aufbrechen und anschließend in die typisch kanarischen Mojos tunken. [Zum Rezept](#)



Papas Arrugadas: Runzelkartöffelchen mit Mojo Rojo und Mojo Verde

Pimientos de Padrón: Bratpaprika mit Meersalz

Endlich haben es die kleinen grünen Paprikaschoten aus Padrón auch in viele deutsche Supermärkte geschafft. Grund genug, die Pimientos mit Meersalz nicht nur als Tapa beim Spanier, sondern auch zu Hause zu genießen. [Zum Rezept](#)



Pimientos de Padrón: Bratpaprika mit Meersalz

Feurige Hähnchen-Empanadas mit Jalapeño-Käsefüllung

In Spanien werden Empanadas gerne für unterwegs zubereitet oder als Streetfood mit unzähligen verschiedenen Füllungen angeboten. Wie und wo du diese Hähnchen-Empanadas mit feurigen Jalapeños und cremigem Käse vernaschst, bleibt dir überlassen - denn schmecken tun sie überall. [Zum Rezept](#)



Feurige Hähnchen-Empanadas mit Jalapeño-Käsefüllung

Klassische Alioli

Was wäre ein Tapas-Abend ohne Alioli? Richtig, es wäre kein echter Tapas-Abend. Schließlich ist die klassische Knoblauchcreme zum Dippen von Kartoffeln, Brot oder Oliven auf dem spanischen Tisch nicht wegzudenken. [Zum Rezept](#)



Klassische Aioli mit Pellkartoffeln und Tapas

Kleine Häppchen, großer Genuss: 20 Tapas für spanische Abende

Croquetas de Jamón: Spanische Schinken-Kroketten mit Salsa

Andere Länder, andere Kroketten - trotzdem bleibt eines immer gleich: das Suchtpotential. Bei den spanischen Croquetas de Jamón verbirgt sich unter der goldbraunen Knusperhülle nicht nur eine cremige Béchamelfüllung, sondern auch würziger Serrano-Schinken. [Zum Rezept](#)



[Croquetas de Jamón: Spanische Schinken-Kroketten mit Salsa](#)

Steinbeißerfilet in fruchtiger Tomatensauce

Fischgerichte gehören zum Mittelmeerraum genauso dazu wie Strand und Sonne. Mit dem Steinbeißerfilet in Tomatensauce servierst du mediterranes Urlaubsfeeling. Nach dem Schlemmen wird die fruchtige Sauce mit Weißbrot bis zum letzten Rest aufgetunkt. [Zum Rezept](#)



[Steinbeißerfilet in fruchtiger Tomatensauce](#)

Scharfe Albóndigas – spanische Fleischbällchen

Wenn spanische Hackfleischbällchen auf eine würzige Chili-Sauce treffen, dann werden ringsherum ganz schnell die Gabeln gezückt. Die scharfen Albóndigas kannst du als warme oder kalte Tapa servieren. [Zum Rezept](#)



[Scharfe Albóndigas – spanische Fleischbällchen](#)

Spanische Vorspeisenplatte

Wenn Tapas-Träume wahr werden, dann sieht das genau so aus: Chorizo, Alioli, Sherry-Champignons, Manchego, Serrano-Schinken, Meeresfrüchte und Oliven, so weit das Auge reicht. Ein Abend in geselliger Runde kennt keinen besseren Begleiter als diese kunterbunte Vorspeisenplatte. [Zum Rezept](#)



[Spanische Vorspeisenplatte](#)

Kleine Häppchen, großer Genuss: 20 Tapas für spanische Abende

Frittierte Oliven mit Zitronen-Aioli

Gemeinsam mit einem Gläschen Wein und einem Schälchen Oliven den Abend ausklingen lassen - das klingt nahezu perfekt. Du kannst trotzdem noch eine Schippe draufsetzen, indem du deine Oliven in einen knusprigen Mantel hüllst und sie in frische Zitronen-Aioli tauchst.

[Zum Rezept](#)



[Frittierte Oliven mit Zitronen-Aioli](#)

Patatas Bravas

Patatas Bravas stehen in Spanien zurecht ganz oben auf der Liste der beliebtesten Late-Night-Snacks. Die „mutigen Kartoffeln“ verdanken ihren Namen einer Tomatensauce, die dank Cayennepfeffer und geräuchertem Paprikapulver genauso fruchtig wie feurig schmeckt. [Zum Rezept](#)



[Patatas Bravas](#)

Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse

Herzhaft und doch süß, knusprig und doch cremig - die gefüllten Datteln im Speckmantel sind der beste Beweis dafür, dass sich Gegensätze tatsächlich anziehen. Noch größer ist hier allerdings die Anziehungskraft der Datteln vom Teller in den Mund. [Zum Rezept](#)



[Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse](#)

Ceviche vom Lachs und Thunfisch in knusprigen Maisschälchen

So geht Fingerfood Deluxe: fangfrischer Lachs und Thunfisch vereinen sich mit einer würzigen Limetten-Marinade zu köstlichem Ceviche. Serviert wird das Ganze dann in einem knusprigen Maisschälchen. [Zum Rezept](#)



[Ceviche vom Lachs und Thunfisch in knusprigen Maisschälchen](#)

Kleine Häppchen, großer Genuss: 20 Tapas für spanische Abende

Knusprige Avocado-Pommes

Hast du Avocado schon mal als ofenfrische Pommes mit Panko-Kruste gegessen? Nein? Solltest du aber! Außen knusprig, innen cremig und einfach rundum lecker. Auf Ketchup kannst du getrost verzichten, denn hier kommt ein selbstgemachter Schmand-Dip auf den Tisch. [Zum Rezept](#)



[Knusprige Avocado Pommes](#)

Frittierte Shrimps mit Basilikum-Aioli

Bei dieser grünen Aioli-Variante hatte ganz klar Basilikum seine Blätter im Spiel. Ein knuspriger Shrimp nach dem anderen wandert zuerst in die köstliche Knoblauchcreme und von dort aus direkt in deinen Mund. [Zum Rezept](#)



[Frittierte Shrimps mit Basilikum-Aioli](#)

Knusprige Häppchen: Chili-Popcorn-Hähnchen

Die knusprigen Hähnchen-Happen lassen sich wie

Popcorn einfach mit den Fingern snacken und sind dabei mindestens genauso begehrt. Ob es an der Cracker-Panade liegt? Oder etwa an dem würzigen Chili-Limette-Geschmack? Finde es am besten selbst heraus! [Zum Rezept](#)



[Knusprige Häppchen: Chili-Popcorn-Hähnchen](#)

Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Ofengemüse

Treffen sich Kartoffeln, Eier, Tomaten, Paprika und Auberginen in Spanien - das hier ist nicht der Anfang von einem extrem schlechten Witz, sondern von einer extrem guten Tortilla mit mediterranem Ofengemüse. [Zum Rezept](#)



[Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Ofengemüse](#)

Frittierte Zwiebel-Guacamole-Ringe

Spar dir doch einfach mal den Extra-Dip und füll deine Zwiebelringe schon vor dem Ausbacken mit

Kleine Häppchen, großer Genuss: 20 Tapas für spanische Abende

Guacamole. So wird das Ergebnis dann garantiert doppelt lecker. [Zum Rezept](#)



[Frittierte Zwiebel-Guacamole-Ringe](#)

Polenta-Fritten mit Aioli

Knusprige goldbraune Stäbchen - das klingt nach Fritten! Stimmt genau, nur dass diese Fritten nicht aus Kartoffeln, sondern aus Maisgrieß bestehen. Im Ofen gebacken und mit Aioli serviert werden sie zu einem köstlichen Snack.

[Zum Rezept](#)



[Polenta-Fritten mit Aioli](#)

Tomaten-Gazpacho

Die Spanier machen es uns vor: an heißen Sommertagen darf die Küche ruhig mal kalt bleiben. Eine typisch andalusische Gazpacho sorgt als Vorspeise bei dir und deinen Gästen für Erfrischung. Beim Tapas-Abend kannst du das kalte Süppchen übrigens prima in kleinen Gläsern

anrichten. [Zum Rezept](#)



[Tomaten-Gazpacho](#)

Gedämpfte Artischocken mit Zitronen-Knoblauch-Dip

Gemeinsam macht Artischocken essen einfach mehr Spaß. So ist jeder mal an der Reihe, sich ein Blatt abzuziehen und es anschließend in dem selbstgemachten Zitronen-Knoblauch-Dip zu versenken. Der Blütenboden wird dann am Ende natürlich freundschaftlich geteilt. [Zum Rezept](#)



[Gedämpfte Artischocken mit Zitronen-Knoblauch-Dip](#)