

Vegane Pintxos



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

Tomate - Rucola Pintxos

- ca. 12 Cherry-Tomaten
- 1 Päckchen Rucola

Feigen & Balsamico-Zwiebeln Pintxos

- 4 Feigen
- 1 Glas Silberzwiebeln
- 200ml Rotwein
- 200ml dunkler Balsamico Essig
- 1 EL Zucker

Rote Beete mit Himbeeren und Kapern Pintxos

- 30g Kapernäpfel
- 30g Himbeeren
- 1 Rote Beete (fertig gekocht)

Zucchini Röllchen Pintxos

- 1 Zucchini
- 30g frischer Blattspinat

Weitere Zutaten

- 1x MEGGLE Knoblauchbrot XXL vegan
- 1x MEGGLE Aioli vegan
- Olivenöl



Zubereitung:

Tomate - Rucola Pintxos

Halbierte Tomaten auf einem Backblech mit 1 EL Olivenöl vermengen und ca. 25 Minuten auf 100 Grad (Ober/Unterhitze) im Ofen backen. Rucola kurz in heißem Öl anbraten, so dass die Blätter knusprig werden; danach auf ein Tuch legen und abtropfen lassen.

Feigen & Balsamico-Zwiebeln Pintxos

200ml Rotwein mit einem Esslöffel Zucker um die Hälfte einkochen & vom Herd nehmen. Die geviertelten Feigen in die Reduktion geben und die Flüssigkeit 5 Minuten pro Seite einziehen lassen.

200ml dunkler Balsamico Essig köcheln lassen und um die Hälfte reduzieren. Danach die abgetropften Silberzwiebeln 15 Minuten in der Balsamico Essenz ziehen lassen.

Zucchini Röllchen Pintxos

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten in Olivenöl anbraten.

Zucchini Scheiben mit ein wenig Aioli einpinseln, Spinatblätter auf die Scheiben geben und alles zusammen einrollen.

Rote Beete mit Himbeeren und Kapern Pintxos

Gekochte Rote Beete in dünne Scheiben schneiden.

Himbeeren mit etwas Aioli füllen.

1 Kapernapfel pro Pintxo vorbereiten.

Zum Schluss das aufgebackene MEGGLE Knoblauchbrot XXL vegan in schräge Scheiben schneiden, mit MEGGLE Aioli vegan dünn bestreichen und mit den verschiedenen Belägen garnieren.

Mehr Rezepte: www.meggle.de