

# Vegane Tapas



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

## Zutaten:

500g festkochende Kartoffeln

200g Pimientos

3 große Tomaten

1/2 Zwiebel

Eingelegte grüne und schwarze Oliven

1 Päckchen ganze Mandeln

1x MEGGLE Aioli vegan

1x MEGGLE Mediterranes Brot vegan

Grobes Meersalz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

1 Bund frischer Basilikum

Olivenöl



## Patatas bravas:

Gekochte Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun braten und mit Paprikapulver würzen.

## Tomatensalsa:

Tomaten und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl, klein geschnittenem Basilikum, Salz und Pfeffer vermengen.

## Pimientos:

Paprika rundum in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und mit groben Meersalz würzen.

Die drei Tapas sowie die Oliven und Mandeln in Schälchen füllen. Dazu MEGGLE Mediterranes Brot vegan und MEGGLE Aioli vegan genießen.