WESTMARK
MACH'S EINFACH!

TAPAS + FRIENDS

good friends • good food
good times

Zutaten Teig:

- 100 g Mehl
- 125 g Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben
- 6 EL Olivenöl
- 1 Eiweiß
- ½ TL Thymian und/ oder Rosmarin
- etwas Salz
- etwas Cayennepfeffer

Füllung:

- 20 Oliven, grün mit Mandeln

Oliven

im Parmesan-Teigmantel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig rasch miteinander zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie gewickelt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Die mit Mandeln gefüllten Oliven abtropfen lassen.
4. Die Teigrolle in 20 Scheiben schneiden.
5. Immer eine Olive in eine Teigscheibe drücken und mit dem Teig umhüllen.
6. Auf Backpapier im vorgeheizten Backofen bei 225°C Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten backen.
7. Nicht zu dunkel werden lassen!

Zutaten Teig:

- 250 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 EL Essig
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 TL Senf
- 3 Zehen Knoblauch

Aioli

Knoblauch-Mayonnaise

Zubereitung:

1. Darauf achten, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben.
2. Ein ganz frisches Ei, Essig, Zucker, Salz, Senf und Knoblauch mit dem Mixstab pürieren.
3. Rapsöl tröpfchenweise dazugeben und mixen, bis die Masse steif ist.

Lieber vegan?

Wer seine Aioli lieber vegan möchte, tauscht das Ei mit 100 ml Sojamilch aus und nimmt statt 250 ml nur 150 ml Rapsöl.

eingelegte Tomaten

Zutaten:

- 500 g Tomaten, getrocknet
- 1 Liter Wasser
- 5 TL Salz
- 5 TL Zucker
- 10 EL Essig (Obstessig)
- 10 Zehen Knoblauch
- 1 kl. Glas Pfeffer - Körner, grün
- 2 Gläser Kapern, kleine (doppelte Menge des Pfeffers)
- 3 Chilischoten
- Kräuter
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Tomaten mit Wasser, Salz, Zucker und Essig 3-4 Minuten kochen lassen.
2. Dann in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.
3. Die Knoblauchzehen fein hacken, die grünen Pfefferkörner und die Kapern sowie die gehackten Chilischoten mit Kräutern (z. B. der Provence) in ein Glasgefäß einfüllen, dann mit Olivenöl auffüllen und in den Kühlschrank stellen.

Nach einer Woche ist die Mischung essbereit und kann als Antipasti serviert werden. Einfach zum Salat oder, wie auf dem Bild, auf geröstetes Brot geben.

Datteln im Speckmantel mit spanischen Patatas

Zutaten:

- 1 Pkt. Datteln, ohne Kerne
- 1 Pkt. Bacon
- 750 g Kartoffeln (kleine Frühkartoffeln)
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Chilischote, rot
- 10 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 3 EL Essig (Sherry)

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich reinigen und in reichlich Salzwasser nicht ganz gar kochen. Die Kartoffeln herausnehmen und ausdampfen lassen, aber nicht schälen.
2. Nehmen Sie nun so viele Datteln, wie Sie möchten. Jede Dattel mit 0,5-1 Scheibe Bacon einwickeln.
3. Befestigen Sie den Bacon mit einem Zahnstocher.
4. Nun das Blech mit den Datteln in die Mitte des Ofens schieben und bei 200° C für 15-20 Minuten backen.
5. Jetzt Knoblauch schälen. Chilis waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Knoblauch und Chilis hacken.
6. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin in etwa 10 Minuten knusprig anbraten.
7. Den Knoblauch und die Chilis hinzufügen, 5 Minuten mitbraten. Dann mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.
8. Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit dem Sherry-Essig beträufeln und die Flüssigkeit verdampfen lassen.
   Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und noch heiß mit den Datteln servieren.

TAPAS + FRIENDS

»Tapas + Friends« heißt die Serie, die viel Zubehör für stilvolles Anrichten und Servieren von kleinen Häppchen, Snacks und Fingerfood bereithält.

Beherrschende Materialien sind neben Edelstahl und Keramik vor allem Schiefer und nachhaltiger, schnell nachwachsender Bambus.
Letzteres zwei Naturstoffe, die perfekt miteinander harmonieren und die mit ihrem rustikal eleganten Erscheinungsbild einen ausdrucksvollen Präsentationsrahmen für leckere Foodkreationen bieten.

Pro Nature

Servierkörbchen
Art.-Nr. 6918 2270
26 x 13 x 5,5 cm

50 Blatt fettdichtes Papier
Art.-Nr. 6915 2270
42 x 25 cm

Servierkörbchen
Art.-Nr. 6916 2270
21,5 x 9,5 x 5,5 cm

Set Servierkörbchen mit Bambus-Tray
und 2 Keramik-Töpfchen
Art.-Nr. 6919 2260
30 x 12 x 10 cm

Servierkörbchen
Art.-Nr. 6910 2270
12 x 10 x 8 cm

Servierkörbchen
Art.-Nr. 6912 2270
Ø 9 x 13 cm

Pommes-frites Ständer
Art.-Nr. 6914 2270
Ø 12 x 21 cm

Servierbeispiel - ohne Deko -

Gastronorm-Schieferplatte
Art.-Nr. 6924 2270
26,5 x 16,2 cm
GN 1/4

Gastronorm-Schieferplatte
Art.-Nr. 6926 2270
32,5 x 17,6 cm
GN 1/3

Gastronorm-Schieferplatte
Art.-Nr. 6927 2270
32,5 x 26,5 cm
GN 1/2

Gastronorm-Schieferplatte
Art.-Nr. 6928 2270
53 x 32,5 cm
GN 1/1

Naturschieferplatte
Art.-Nr. 6930 2270
Ø 30 cm

Naturschieferplatte
Art.-Nr. 6932 2270
30 x 30 cm

Naturschieferplatte
Art.-Nr. 6940 2211
30 x 20 cm

Naturschieferplatte
Art.-Nr. 6941 2211
30 x 15 cm

Naturschieferplatte
Art.-Nr. 6934 2270
40 x 30 cm

4 Servierplatten
Art.-Nr. 6942 2260
30 x 10 cm

4 Naturschiefer-Untersetzer
Art.-Nr. 6920 2270
Ø 10 cm

4 Naturschiefer-Untersetzer
Art.-Nr. 6922 2270
10 x 10 cm

8 Naturschiefer-Untersetzer in Bambusbox
Art.-Nr. 6921 2260
Ø 10 cm

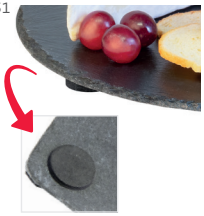
8 Naturschiefer-Untersetzer in Bambusbox
Art.-Nr. 6923 2260
10 x 10 cm

Servierplatte
Art.-Nr. 6944 2270
33 x 25 cm

Servierplatte
Art.-Nr. 6946 2270
32 x 18 cm

Servierplatte
Art.-Nr. 6961 2270
Ø 28 cm

10 Anti-Rutsch Füße
Art.-Nr. 6978 2251
Ø 1,5 cm



Servierbeispiel - ohne Deko -

Servierplatte
Art.-Nr. 6962 2270
33 x 23 cm

3-stufige Etagere +
100 Mini-Fingerfood-Sticks
Art.-Nr. 6968 2260
28,5 x 28,5 x 40 cm

Servierplatte
Art.-Nr. 6963 2270
25 x 17,5 cm

Keramikschälchen auf Bambus
Art.-Nr. 6964 2270
Ø 11 cm

2-stufige Etagere
Art.-Nr. 6969 2260
35,5 x 22 x 27 cm

Servierset, 9tlg.
Art.-Nr. 6966 2260
40 x 9 cm

Servierbeispiel - ohne Deko -

4 Keramikschälchen
Art.-Nr. 6975 224A
7,8 x 5 cm

4 Keramikschälchen
Art.-Nr. 6975 224C
Ø 7 cm

4 Keramikschälchen
Art.-Nr. 6975 224B
7,4 x 7,4 cm

4 Keramikschälchen
Art.-Nr. 6975 224D
8,5 x 7 cm

6 Keramik-Löffel
Art.-Nr. 6976 2260
11 cm

6 Bambus-Löffel
Art.-Nr. 6977 2260
9,5 cm

Marmeladenbar mit
4 Gläsern + 4 Keramik-Löffeln
Art.-Nr. 6990 2260
38,5 x 12,5 cm

Tapasplatte, Bambus
Art.-Nr. 6972 221B
19 x 11 cm

Tapasplatte, Schiefer in Bambus
Art.-Nr. 6970 2241
23 x 9 cm

Tapasplatte, Schiefer
Art.-Nr. 6972 221S
19 x 11 cm

Servierplatte, Bambus
Art.-Nr. 7020 2270
35 x 16 cm

Tapasplatte, Bambus
Art.-Nr. 6973 221B
19 x 14 cm

Serviettenhalter, Bambus
Art.-Nr. 6994 2270
21,5 x 20 cm

Tapasplatte, Schiefer
Art.-Nr. 6973 221S
19 x 14 cm

Gewürz- und Utensilienhalter, Bambus
Art.-Nr. 6987 2260
27,5 x 8 x 13 cm

Servierbeispiel - ohne Deko -

Tischbutler, Bambus, 3 Fächer
Art.-Nr. 6982 2270
26,5 x 27,8 x 10 cm

Tischbutler, Bambus, 4 Fächer
Art.-Nr. 6980 2270
28 x 15 x 22 cm

Tischbutler, Bambus, 5 Fächer
Art.-Nr. 6984 2270
13 x 13,5 x 16 cm

2 Eierbecher mit Fuß, Bambus
Art.-Nr. 7008 2270
Ø 4,7 x 5,8 cm

Flaschenöffner, Bambus
Art.-Nr. 7002 2270
Ø 5,5 x 7 cm

Utensilienhalter, Bambus
mit Edelstahlrand
Art.-Nr. 6985 2270
Ø 10 x 16 cm

Utensilienhalter, Bambus
Art.-Nr. 6986 2270
13,5 x 10 x 10 cm

Tischabfalleimer
Art.-Nr. 6988 2270
17 x Ø 12 cm

Salz- und Pfefferstreuer, Bambus
Art.-Nr. 7006 2270
9,8 x 4,3 x 9 cm

Salz- und Pfefferstreuer, Bambus, eckig
Art.-Nr. 7004 2270
10 x 5 x 7 cm

Servierbeispiel - ohne Deko -

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Händler Adressfeld

Westmark -
Produktion von Haushaltwaren und Küchenhelfern seit 1956

Einfach scannen

für einen Einblick in die Westmark-Welt ...

Werde Teil der Westmark-Community. Immer wieder **Gewinnspiele, Rezepte, Ideen** und vieles mehr.

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125 | 57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49 | info@westmark.de | www.westmark.de

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.