

## Rezept zu Sendung #78

Mit André Ebert von Bienenallerlei und Spanischen Spezialitäten

### Knoblauchsuppe

#### Zutaten :

1 Stange Baguette  
7 Knoblauchzehen  
250g Chorizo  
4 Eier  
2EL Paprikapulver  
3EL Olivenöl

Zubereitung Knoblauchsuppe :

Die Chorizo in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem Knoblauch in Olivenöl anbraten danach mit Paprikapulver und etwas Wasser ablöschen. Baguette in Scheiben schneiden und mit zur Suppe geben und am Ende mit den Eiern in die Pfanne geben und stocken lassen.

### Kartoffel – Chorizo – Salat

#### Zutaten :

20 kleine Kartoffeln  
250g Chorizo  
100ml Olivenöl  
3EL Honigessig

Zubereitung Kartoffel – Chorizo – Salat :

Die Kartoffeln in Salzwasser mit Schale kochen. Währenddessen die Chorizo kurz anbraten. In einer Schüssel dann die gekochten Kartoffeln grob schneiden und die Chorizo dazugeben. Am Schluss mit Essig und Olivenöl anmachen.

## Chorizo – Spieße

12 kleine Kartoffeln  
250g Chorizo  
1 Zweig Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
200ml Olivenöl  
Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung Chorizo – Spieße:

Eine Aioli herstellen. Die Kartoffeln abkochen. Die Chorizo in fingerdicke Scheiben schneiden , anbraten und mit den gekochten Kartoffeln auf Schaschlikspieße stecken.  
Danach mit der Aioli betreufeln oder die Kartoffeln damit marinieren.

## Turron – Mascarpone

10 Stück Löffelbiskuit  
150ml Portwein  
1Pk. Spanischer Nougat  
2EI Olivenöl  
250ml Schlagsahne  
150g Puderzucker  
500g Mascarpone

Den Löffelbiskuit in Würfel schneiden sowie den Spanischen Nougat.  
Dann aus der Mascarpone, Olivenöl, Portwein, Schlagsahne und dem Puderzucker eine Halbflüssige Masse herstellen. Die Löffelbiskuit zur Masse hinzugeben unterheben und in Gläser abfüllen.

Viel Spaß beim nachkochen !

Euer André Ebert