

BOCADILLO CON CALAMARETTI FRITO Y MOJO VERDE | Baguette | Calamaretti | Mojo Verde

ZUTATEN ½ Baguette

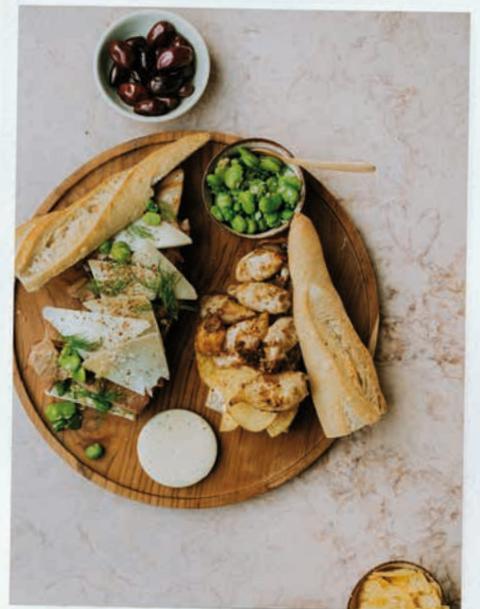
- 300 g Calamaretti (kl. Tintenfisch-Tuben)
 - 1 Bund Petersilie
 - ½ Bund Koriander
 - 2 Knoblauchzehen
 - 50 ml Olivenöl
- ca. 40 gr. Kartoffelchips (gesalzen oder natur)
 - 1 Zitrone (Bio) für Abrieb und Saft
 - 1 grüne Paprikaschote
- Mehl zum Bestäuben, Salz, Pfeffer Olivenöl
 - Aioli

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Mojo Petersilie und Koriander waschen, grob hacken und alles in einen Mixer geben. Knoblauchzehen reiben, die grüne Paprikaschote würfeln und beides mit in den Mixer geben. Mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft auffüllen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend diese mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Calamaretti gründlich waschen, trocken tupfen und in Mehl wälzen. Bei mäßiger Hitze in der Pfanne mit ausreichend Öl anbraten bis sie leicht Farbe bekommen, dann heraus nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Baguette aufschneiden und mit Aioli bestreichen, eine Hand voll Chips und die Calamaretti darauf geben. Das ganze nach Belieben mit der grünen Mojo toppen.
- 3 Zu den großzügig belegten Broten werden in der Regel eingelegte Oliven, Mixed Pickels und geröstete Erdnüsse gereicht. Das Angebot umfasst aber nicht selten auch eine Kartoffeltortilla oder einen Eintopf.



TRINKEN Zum typisch valencianischen Brunch, das irgendwann zwischen spätem Vormittag und Mittag eingenommen wird, passt großartig die weiße Cuvée SYMPATHY FOR THE DEVIL von **Wines N' Roses**, erzeugt aus 75 % Sauvignon Blanc und 25 % Verdejo. Im Mund frisch, ausgewogen, mit dem für die Rebsorten charakteristischen Körper und angenehmen Bitternoten.



Brunchen wie in Valencia: So lecker und einfach kann Trinken und Essen sein ...