

TIPPKICK-TAPAS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Schwarze Oliven
4 Chorizo
Kleine Kartoffeln (Drillinge)
1 Glas Mayonnaise
2 EL Naturjoghurt
1 EL Kräuter der Provence
(Trockenmischung)
1-2 Knoblauchzehen
Zitronensaft
frischer Thymian und Rosmarin

*Der kleine Snack vor dem Anpfiff,
in der Halbzeit oder zwischen den
Spielen - schmeckt auch kalt!*

UNSER TIPP

STATT DRILLINGEN KÖNNT
IHR ES AUCH MAL MIT SÜß-
KARTOFFELN ODER MÖHREN
AUSPROBIEREN



ZUBEREITUNG

1. Die Aioli am besten am Vortag zubereiten. Dazu einfach die Mayonnaise, den Joghurt, die Kräuter und den gewürfelten Knoblauch in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer gut durchmischen. Mit Zitronensaft abschmecken, fertig!
2. Die Chorizo langsam grillen. Am besten eine Schale unter den Rost stellen, da die Würste sehr fettig sind – so verhindert man unerwünschten Fettbrand. Chorizos vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
3. Eine Pfanne oder einen Gusstopfdeckel auf die direkte Zone setzen und in etwas Öl die Kartoffelscheiben goldgelb braten. Kurz vor dem Ende den frischen Rosmarin ins Fett geben und mitbraten.

ANRICHTEN

Entweder auf einer großen Platte, von der sich dann alle bedienen, oder in kleinen Schälchen pro Person.

