

# Baskische Pintxo mit Tapenade und Gambas



Zutaten für 6 Personen:

- 18 Black Tiger Gambas  
(geschält und küchenfertig)
- 2 Limettensaft
- 1 EL Honig
- 1 dl Olivenöl
- etwas Chilipulver
- etwas geräucherter, spanischer Paprika
- etwas gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Tapenade (baskische Olivenpaste)
- 18 Cherry Tomaten
- 2 Baguettes
  
- 18 kleine Holzspiesschen

Zubereitung:

Die Gambas in ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen.  
Limettensaft, Honig und etwas Öl mit Chilipulver, geräuchtem Paprika und Kreuzkümmel verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und ca. 10 Minuten in die Marinade einlegen.

Knoblauch schälen und hacken.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Garnelen darin auf allen Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt und knapp gar sind.

Nach der Hälfte der Zeit den Knoblauch dazugeben, damit er nicht verbrannt und bitter wird.

Die Baguettes in 18 Scheiben schneiden und leicht antoasten und mit der Tapenade bestreichen.

Die Knoblauch-Garnelen und die Cherry Tomaten auf die Holzspiesschen feststecken und auf die bestrichenen Baguettes stecken.