



Kartoffel-Tapa mit Anchovis

Zutaten

- 300 g gekochte Kartoffeln vom Vortag oder frisch gekocht und abgekühlt
- 150 g Schmand
- 2 Anchovis Sardellenfilets in Öl
- 8 Stück Gewürzgurken
- 50 ml Gurkenwasser
- 1 Tupfer Senf
- 1 Prise Paprikapulver edelsüß oder geräuchert für eine feine Rauchnote
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Basis vorbereiten: Die gekochten Kartoffeln pellen und in sehr feine kleine Würfel schneiden.

Mixen & Cremig rühren: Die Anchovis fein hacken und die Gewürzgurken ebenfalls in winzige Würfel schneiden. Zusammen mit dem Schmand, dem Gurkenwasser und dem Tupfer Senf zu den Kartoffeln geben und alles gründlich miteinander vermengen. *Tipp:* Wenn du es noch cremiger magst, kannst du einen Teil der Masse mit der Gabel leicht zerdrücken.

Abschmecken: Den Aufstrich mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprikapulver würzen.

Ziehen lassen: Die Kartoffeltapa vor dem Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können. Vor dem Servieren nochmals kurz abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Die Tapa schmeckt fantastisch auf frischem Brot, eignet sich als Dip für Cracker oder als würzige Komponente auf einem bunt gemischten Tapas-Teller mit Oliven, Serrano-Schinken und Käse.