



BONIC DEL SUD

## GAMBAS IM IBERICO-SCHINKEN-MANTEL

### BESCHREIBUNG:

Gambas eingebettet im Iberico-Schinkenmantel. Der ideale Tapas-Snack!

### ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN:

16 rohe Gambas, geschält,  
mit Schwanzenden  
16 dünne Iberico-Schinken-Scheiben  
Natives Olivenöl Extra

### ZUTATEN FÜR TOMATEN- KAPERN-DRESSING:

2 Tomaten, entkernt und gehäutet  
1 kleine rote Zwiebel in dünnen Ringen  
4 EL frische, fein gehackte Petersilie  
1 EL eingelegte Kapern, gehackt  
2 EL Zitronen-Balsamico  
1 große unbehandelte Zitrone für den  
Zitronenabrieb  
4 EL Natives Olivenöl Extra  
1 Glas Aioli Natur  
6 Zitronenspalten zum Garnieren  
Meersalzflöckchen  
1 EL Sherry-Essig  
Baguette zum Servieren

### ZUBEREITUNG:

- Für das Dressing das vorbereitete Tomatenfleisch fein hacken und in eine Schüssel geben. Zwiebel, Petersilie, Kapern, Zitronen-Balsamico und Zitronenabrieb zugeben und alles gut vermengen. Öl und Essig mischen und zu den übrigen Zutaten gießen. Beiseitestellen.
- Um jede Gamba eine Scheibe Iberico-Schinken wickeln, mit ein wenig Öl bestreichen. Die Gambas in eine ofenfeste Schale legen, die groß genug ist, dass alle in einer Schicht hineinpassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C 10 Min. backen.
- Die Gambas auf einer Platte anrichten. Das Tomaten-Kapern-Dressing darüberträufeln.
- Mit Baguette und Aioli servieren.

