



Brotpfanne mit scharfer Chorizo migas con chorizo picante

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Brötchen vom Vortag

1 Prise Salz

6 Zehen(n) Knoblauch

1 Paprika grün

50 g Tomate(n) getrocknet

1 Zweig(e) Rosmarin

120 g Chorizo

1 EL Olivenöl

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Brötchen in Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben und mit 120 ml Wasser gleichmäßig befeuchten. Mit Salz würzen und gründlich vermengen. Abgedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen in der Schale mit der Messerrückseite andrücken, sodass sie leicht aufspringen. Paprika waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Chorizo in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Paprika, getrocknete Tomaten und Rosmarin hinzugeben und alles etwa 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Die Brötchenstücke noch einmal mit den Händen durchkneten, in die Pfanne geben, leicht andrücken und bräunen lassen. Die Brötchenmasse wenden, nochmals kurz anbräunen lassen, dann zerkleinern. Alle restlichen Zutaten - bis auf Knoblauch und Rosmarin - hinzufügen, alles gut durchmengen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.