



Chorizo mit Kartoffeln

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	5 St.
Salz	
Chorizo	400 g
Thymian, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Oliven, grün	30 g
Olivenöl	4 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugeckt ca. 20 Min. garen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Chorizo pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen. Knoblauch schälen und fein hacken. Oliven in einem Sieb abtropfen lassen.

Eine Pfanne mit 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Kartoffelscheiben ca. 3–4 Min. auf jeder Seite anbraten. Kartoffeln auf einem mit Küchenkrepp ausgelegten Teller abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chorizo mit Thymian und Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 2 Min. braten.

Eine Chorizoscheibe, eine Olive und eine Kartoffel auf ein Zahnstocher ziehen und heiß servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Ein Glas Barcelino Catalunya passt hervorragend dazu.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	632 kcal		
Kohlenhydrate	21 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	27 g	Fette	49 g