Chorizo-Pfanne mit grünem Mojo-Verde-Dip

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Paprika, gelb	2 St.
Paprika, grün	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Chorizo	400 g
Petersilie, frisch	20 g
Koriander, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	5 EL
Joghurt, natur	150 g
Cayennepfeffer	0.25 TL
Rosenpaprika	0.5 TL
Cherrytomaten	250 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Chorizo in Scheiben schneiden. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

3. In einem hohen Gefäß grüne Paprika, 2 EL Olivenöl, Knoblauch, Koriander, die Hälfte der Petersilie und 2 EL Zitronensaft fein pürieren. Joghurt in eine Schüssel geben, Paprika-Kräuter-Püree unterheben und mit Salz abschmecken.

4. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Kartoffeln darin ca. 5 Min. anbraten. Chorizo, Zwiebeln und gelbe Paprika zugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen und ca. 7–8 Min. auf mittlerer Stufe garen.

5. Inzwischen Cherrytomaten waschen und halbieren. Cherrytomaten und übrige Petersilie unterheben und ca. 1 Min. weitergaren. Chorizo-Pfanne mit Mojo-Verde-Dip servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	821 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	48 g