

Rezept

Chorizo-Apfel-Pfännchen

Ein Rezept von Chorizo-Apfel-Pfännchen, am 23.04.2024

Zutaten

600 g Hokkaidokürbis	3 EL Olivenöl
2 TL gemahlener Rosmarin	Salz
Pfeffer	400 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
3 große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	2 EL Zitronensaft
300 g Manchegokäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Hokkaidokürbis putzen, schadhafte Stellen entfernen. Fruchtfleisch ohne Kerne würfeln und in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10 Min. anbraten, bis es gebräunt und gar ist. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Chorizowurst in Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Manchego in Scheiben schneiden. Alles auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
3. Das Raclettegerät vorheizen. 2 Apfelspalten und 2 Scheiben Chorizo jeweils in ein Pfännchen legen und 3 Min. backen. Je 1 EL Kürbis dazugeben und mit dem Manchego belegen. 5-6 Min. überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist.