Rezept

Feurige Farinheira

Ein Rezept von Feurige Farinheira, am 12.10.2024

Zutaten

1	rote Paprika
2	Schalotten
1 EL	Weißweinessig
2	sehr reife Tomaten
	Meersalz
1	Farinheira (Mehlwurst; portugisiescher Lebensmittelladen)
1 Stück	Ingwer (3-4 cm lang)
4 Stängel	Koriandergrün
6 EL	Olivenöl
½ TL	Piri-Piri-Öl (portugisiesche scharfe Würzsauce)

Außerdem

	Zahnstocher
	Olivenöl
1	Auflaufform (ca. 28 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren, von weißen Trennwänden und den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Farinheira mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen. Die Schalotten und das Ingwerstück schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten, Ingwer und Weißwein essig in eine kleine Schüssel geben, mischen und ca. 20 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Farinheira darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 4-5 Min. anbraten, bis sie Farbe annimmt. Farinheira aus der Pfanne nehmen und in vier gleich große Teile schneiden.

3. Etwas Öl in die Form gießen, die Paprikawürfel hineingeben und die vier Farinheira-Stücke auf das Paprikabett legen, beides im heißen Back ofen (Mitte) 8-10 Min. garen.

4. Inzwischen den Koriander waschen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen und den Rest fein hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, von Stielansätzen und Kernen befreien und klein würfeln. Koriander, Tomaten und Öl unter den Ingwer-Schalotten-Mix mischen. Sauce mit Salz abschmecken und das Piri Piri untermischen.

5. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Die Sauce über die Farinheira geben und die Vorspeise mit Weißbrot servieren.