

Rezept

Paprika-Chorizo-Eintopf

Ein Rezept von Paprika-Chorizo-Eintopf, am 04.12.2024

Zutaten

350 g Chorizo (spanische Paprikawurst)	1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen	600 g festkochende Kartoffeln
je 2 gelbe und rote Paprikaschoten	800 ml Gemüsebrühe
100 g schwarze Oliven (entsteint)	Salz
Pfeffer	½ Bund Basilikum nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne und Trennwände entfernen, Hälften in 2 cm große Stücke schneiden.
2. Einen Topf ohne Öl erhitzen. Chorizo darin von beiden Seiten in jeweils 1-2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Kartoffeln in den Topf geben und bei schwacher Hitze 3 Min. anbraten. Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. sanft kochen.
3. Chorizo und Oliven dazugeben und zugedeckt noch 5 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Basilikum abreiben, grob hacken und aufstreuen.