

Rezept

# Paprika-Chorizo-Eintopf

Ein Rezept von Paprika-Chorizo-Eintopf, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Chorizo (spanische Paprikawurst)	<b>1</b> Gemüsezwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>600 g</b> festkochende Kartoffeln
je 2 gelbe und rote Paprikaschoten	<b>800 ml</b> Gemüsebrühe
<b>100 g</b> 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.