



2

KNUSPRIGE CHORIZO IN FEINER TOMATEN-KARTOFFELSAUCE

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g	Fett in g	Eiweiß in g	Energie in kcal
51	29	27	548

 Zubereitungszeit: Servierfertig: ca. 40 Min.



Feedback teilen:



Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809
Schreibe eine E-Mail an feedback@kochabo.de
Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf facebook.com/kochabo.de



ZUTATEN	2 Personen	4 Personen
 Chorizo	110 g	220 g
 Petersilie	½ Bund	1 Bund
 Kartoffeln	4 Stk.	8 Stk.
 Zitrone	½ Stk.	1 Stk.
 Zwiebel	1 Stk.	2 Stk.
 Knoblauch	2 Zehen	4 Zehen
 Geschälte Tomaten	500 g	1000 g
 Olivenöl	1 EL	2 EL
 Wasser	100 ml	200 ml
 Salz und Pfeffer	Prise	Prise

- 1 **Kartoffeln** waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Kartoffeln** waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. **Chorizo** in feine Scheiben schneiden. **Olivenöl** in einem Topf erhitzen und **Zwiebel** darin glasig dünsten, die Hälfte der **Chorizoscheiben** dazugeben und eine Minute weiter braten. **Kartoffelwürfel** hinzugeben und mit **Wasser** aufgießen.
- 2 **Geschälte Tomaten** und **Knoblauch** hinzugeben, salzen und pfeffern und das ganze ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. **Tomatenstücke** mit einem Kochlöffel etwas zerkleinern.
- 3 In der Zwischenzeit **Petersilie** waschen, trockenschütteln und fein hacken. **Zitrone** heiß abwaschen, trockenrubbeln und Schale abreiben. **Zitrone** pressen.
- 4 3 Minuten vor Kochende **Zitronenschale**, **-saft** und die Hälfte der **Petersilie** unter den **Kartoffel-Tomateneintopf** rühren. Die restlichen **Chorizoscheiben** ohne Fett beidseitig knusprig braten (ca. 1-2 Minuten). Überschüssiges Fett der **Chorizoscheiben** mit Küchenpapier abtupfen. Eintopf auf tiefen Tellern anrichten, mit knusprigen **Chorizoscheiben** garnieren, mit der restlichen **Petersilie** bestreuen und servieren.