



Chorizo - Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Südländisch scharf, pikant, passt zu Vielem

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 80 g Chorizo in kleinen Würfeln
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe fein gehackte
- 1 - 2 EL trockener Sherry
- 1 EL Sherry-Essig
- ¼ TL Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Chorizo zunächst in ½ cm große Würfel schneiden und in Olivenöl mit den Schalotten und dem Knoblauch 3 - 4 min., auf niedriger Stufe anbraten.

Schritt2

Mit dem Sherry und den Sherry - Essigablöschen, nachschmecken, abkühlen lassen.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** passt zu vielem, pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chorizo-vinaigrette/>