



Paprika - Chorizo - Salsa

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu kurz Gebratenem oder Gegrilltem, aber auch zu Fisch oder Garnelen auf spanische Art

Zutaten

- 1 kleine rote Paprikaschote, in kleinen Würfeln
- 1 kleine gelbe Paprikaschote, in kleinen Würfeln
- 100 g Chorizo ohne Darm, in kleinen Würfeln
- 1 kleine Peperoni, entkernt fein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauch Zehe, fein mit Salz gerieben
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 4 getrocknete Tomaten in Öl, in kleinen Würfeln
- 20 schwarz Oliven, entkernt, in kleinen Würfeln
- 50 g geröstete Pinienkerne, grob gehackt
- 2 EL Weißwein Essig
- 1 El Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pinienkerne ohne Fett goldgelb anrösten und danach grob hacken.

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Peperoni Würfelchen in etwas Olivenöl anschwitzen, zuerst die Paprikawürfel, Chorizo, - Tomatenwürfel und die Oliven dazu geben.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika bestäuben; mit Weinessig ablöschen, Pinienkerne unter schwenken.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Salsa, Soßen

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