



GEBRATENE CHORIZO IN TOMATENSOSSE



15 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

90 g	grüne Paprika
200 g	Chorizo mild
1	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1 EL	Olivenöl
10	Kirschtomaten
1 TL	Balsamico Essig, dunkel
etwas	Salz und Pfeffer
1 Packung(en)	Petrella Pico Pralinen (à 100 g)

Petrella Produkte



Petrella Pico Pralinen



GEBRATENE CHORIZO IN TOMATENSOSSE



15 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Paprika waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.
2. Chorizo in dünnere Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit den Paprikawürfeln mischen.
3. Zwiebel(n) und Knoblauchzehe(n) schälen und fein würfeln. Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit Olivenöl in die Pfanne geben und anbraten.
4. Tomaten waschen, halbieren und dazugeben. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten lassen. Balsamico zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Tomatensauce in kleine Schalen geben, Chorizo und die Petrella Pico Pralinen darauf verteilen.