

Tapas (Portionsbrot) mit Chorizo und frischen Champignons



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Personen:

- 10 Scheiben Vollkornbrot (Art. 1585)
- 500g Chorizo Wurst in Scheiben
- 8 EL Olivenöl
- 500 g kleine Champignons
- 2 Knoblauchzehe
- 4 kleine gelbe Paprika
- 2 EL Cherryessig
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Champignons säubern, vierteln, Paprika waschen, trocknen, halbieren und in kleine, feine Streifen schneiden. Knoblauch pressen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin anbraten, herausnehmen. Dann das Gemüse in die Pfanne geben, braten, zum Schluss den gepressten Knoblauch und die gewaschene, getrocknete, fein gehackte Petersilie zugeben.

Mit Cherryessig ablöschen, salzen, pfeffern. Vollkornbrot diagonal zu Dreiecken schneiden, Wurstscheiben aufsteifen, Gemüse vorsichtig darauf verteilen und mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

