Chorizo mit Pilzen auf Ciabatta Brot

- **Portionen:** 1
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '1', 'yield' : '' });

Als Tapas zu Rotwein, oder kleiner Snack, ideal für den Singlehaushalt

Zutaten

- 100 g Chorizo ohne Haut, in Scheiben
- 150 g Steinchampignons, geputzt, gesäubert, geviertelt
- 1 Schalotte, gewürfelt
- ! / 2 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 4 - 5 grob gehackte Mandeln
- 1 El gehackte Petersilie
- 2 El Olivenöl
- 2 El trockener Sherry
- 1 Tl Sherryessig
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ciabatta Brot, knusprig aufgebacken

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Schalotte mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, die Champignons und die Mandeln dazu geben.

Schritt2

Farbe nehmen lassen, würzen, 1 – 2 min. zusammen schmoren.

Schritt3

Die Chorizo - Scheiben dazu geben, angehen lassen und mit dem Sherry und einem Spritzer Sherryessig ablöschen.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren, auf knusprigem Ciabatta alles mit gehackter Petersilie durchschwenken.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** kleiner snack

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chorizo-mit-pilzen-auf-ciabatta-brot/