Chorizo Pfanne mit Kartoffeln und Ei auf spanische Art

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });

Chorizo ist eine spanische Paprikawurst, die sehr pikant und herzhaft schmeckt. Ihre typisch rote Färbung erhält sie durch die Zugabe der Paprika. Sie ist von Haus aus gut gewürzt und mit Knoblauch verfeinert. Daher kommt dieses Rezept auch ohne viel Gewürzbeigabe aus. Angebraten entfaltet die Wurst ihren ganzen Geschmack und verbindet sich zusammen mit den goldbraun gebratenen Kartoffelscheiben zu einem schnellen und schmackhaften Rezept.

Es ist sozusagen ein klassisches Gericht für einen Single Haushalt.

Zutaten

- 80 g Chorizo (spanische Paprikawurst) in ½ cm dicken Scheiben
- 3 El Pflanzen – oder Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel in halben, dünnen Scheiben
- 400 g / 1 Packung Kartoffelscheiben, für Bratkartoffeln, aus dem Supermarkt
- 80 g gehäutete Paprikaschoten aus dem Glas in Streifen
- 3 Eier mit 2 El Milch verklappert
- 1 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Chorizo Scheiben in dem gebräunt anbraten, aus der Pfanne nehmen. In dem Bratfett die Kartoffelscheiben rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen.

Schritt2

Die Zwiebeln und Chorizo Scheiben wieder dazu geben, die Paprikastreifen unter schwenken. Alles mit dem verquirlten Eiern gleichmäßig übergießen, Deckel drauf und bei kleiner Hitze weiter braten, stocken lassen.

Schritt3

Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut, sofort servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte **Tags:** chorizo

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chorizo-pfanne-spanische-art/