



# 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/>