

Scharfes Kartoffel - Pfännchen mit Chorizo

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Schnelles Singlegericht, in 30 Minuten, einfach, zünftig, herzhaft

Zutaten

- 500 g gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 200 g spanische Paprikawurst Chorizo, ohne Haut, in Scheiben
- 1 kleine Peperoni in feinen Würfeln
- Etwas Knoblauch, gewürfelt mit Salz gerieben
- 200 g Raclettekäse ohne Rinde in Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe / Grillfunktion vorheizen.

Schritt2

Die Chorizo Scheiben in einer Stielpfanne knusprig anbraten, Peperoni Würfel dazu geben und mit Knoblauch würzen.

Schritt3

Mit den Kartoffelscheiben mischen und in ein Pfännchen oder feuerfeste Auflaufform geben.

Schritt4

Den Raclette Käse darüber verteilen und 3 - 4 min. auf der obersten Schiene überbacken.

Schritt5

Ev. mit einem frischen, großen Blattsalat zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, herzhaft, scharf, Schnelles Singlegericht, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfes-kartoffel-pfaennchen-mit-chorizo/>