



Spanischer Chorizo - Schnitzelheltoast

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schneller, herzhaft - scharfer Single Toast in 25 Minuten

Zutaten

- 4 Kalbs - oder Schweineschnitzel à 60 g - 70 g)
- 8 dünne Scheiben Chorizo
- 4 Scheiben Toastbrot
- 100 g Salatgurke, geschält, entkernt, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, geschält, entkernt, gewürfelt
- Etwas fein gewürfelte Peperoni, wenn man es gern scharf mag
- 10 Kirschtomaten ohne Blüte halbiert oder geviertelt
- 2 El Olivenöl
- 2 Rosmarinzweige
- 1 - 2 Knoblauchzehen, halbiert, nach eigenem Geschmack
- 4 El Zitronensaft
- 3 El Ahornsirup
- 2 - 3 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schnitzel unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Chorizo Scheiben mit Zahnstochern feststecken und leicht in Mehl wenden, etwas abklopfen.

Schritt3

In Pflanzenöl mit Rosmarin und Knoblauch von jeder Seite 1 - 2 min. braten, zunächst heraus

nehmen, warm halten.

Schritt4

In den Bratensatz das Gemüse geben, 2 - 3 min. anschwitzen und mit dem Ahornsirup, Salz und Pfeffer würzen, mit dem Zitronensaft ablöschen.

Schritt5

Die Toastscheiben in Knoblauchöl von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Chorizo - Schnitzelchen anrichten und das Gemüse samt

Schritt8

Gar - Flüssigkeit darüber geben, sofort servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** schneller

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanischer-chorizo-schnitzelheltoast/>