



Chorizo mit Tomaten und Süsskartoffeln

Chorizo, die mit viel Paprika pikant gewürzte Wurst wird meistens getrocknet, in hiesigen Metzgereien ist die grobe Wurst aber auch frisch zu finden. Sie kann wie eine Bratwurst zubereitet werden. Nach kurzem Anbraten gibt man ein paar Tomatenschnitze dazu, die den würzigen, aus der Wurst austretenden Saft, aufnehmen.

Die Süsskartoffel ist nicht mit der gewöhnlichen Kartoffel verwandt. Sie stammt vermutlich aus China, wo heutzutage die meisten Süsskartoffeln angebaut werden. Auch in Spanien und Portugal ist die Süsskartoffel heimisch, wo sie auch als Zutat in traditionellen Rezepten verwendet wird. Die Süsskartoffel ist trotz ihres Namens nicht sehr süss, sie schmeckt eher lieblich, so etwas zwischen Kartoffel und Kürbis.

Zutaten

- 1 Paar Chorizo
- 3 Piccadilly-Tomaten
- 1 Süsskartoffel ca. 200g
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Zwiebel schälen, halbieren und längs zur Schale in 5mm breite Spalten schneiden.

Süsskartoffel schälen und in ca. 2-3cm grosse Stücke schneiden.

Tomaten längs vierteln, Kerne herausschneiden und die Tomatenstücke nochmals halbieren.

Chorizo auf jeder Seite 2-3 mal mit einer Gabel einstechen.

Wenig Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen Chorizo 2 Minuten kräftig anbraten, Chorizo wenden, nach ca. 1 Minute Temperatur reduzieren und die Tomatenschnitze zugeben. Leicht salzen. 10-12 Minuten schmoren lassen, dabei die Würste einmal wenden.

Gleichzeitig eine zweite Bratpfanne mit Olivenöl erhitzen, Zwiebelspalten und Süßkartoffel miteinander zugeben, salzen und ca. 10-14 Minuten braten, dabei ab und zu wenden.



