

Gemüsepfanne mit Chorizo - Wurst bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Chorizo - Wurst (milde oder scharfe Variante möglich), 3 Paprikaschoten (grün, gelb, rot), 2-3 Zehen Knoblauch, 2 kleine Zucchini, 6-8 kleine, festkochende Kartoffeln, 2 Möhren, 2 Zwiebeln (rote), evt. 1 Chilischote.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf vorheizen (Umluft 170° C; Ober - Unterhitze 190 - 200° C).
Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

Die Zubereitung:

Chorizo in fingerdicke Scheiben schneiden.

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, nicht zu klein. Die Kartoffeln werden hierbei nicht geschält.

Der Knoblauch wird geschält aber als ganze Zehe zum Auflauf gegeben. Wer es scharf mag, gibt noch eine in Ringe geschnittene Chilischote mit dazu.

Alles in die Auflaufform geben und gut durchmischen.

Eine Zugabe von weiterem Öl ist nicht notwendig, da die Wurst viel Fett enthält und es beim Garen/Backen austritt.

Die Gemüsepfanne für ca. 40 Minuten in den Backofen stellen (mittlere Schiene), dabei darauf achten, dass alles ca. alle 10 Minuten gut verrührt wird.

Wenn die Chorizo an den Rändern knusprig braun sind, kann serviert wird.

Nach Belieben am Tisch nachwürzen.