

# Chorizo-Chips



## Zutaten für vier Personen:

8-12 möglichst dünne Scheiben Chorizo ohne Haut (ca. 9 cm Durchmesser)

1. Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech auf mittlerer Stufe einschieben.

2. Chorizo-Scheiben vierteln und auf Backpapier auslegen. Chorizo-Abschnitte 10 min knusprig werden lassen, dann umdrehen und nochmals ca. 5 min backen. Auf Küchentüchern entfetten.

3. Zusammen mit spanischen Oliven zum Aperitif anbieten. Weinempfehlung: ein spanischer Rosé.

## Hinweise:

Das Rezept funktioniert nur bei wirklich sehr dünn geschnittener Chorizo.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, zum Aperitif, Tapas, Wurstwaren, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023