

Kirschtomaten-Chorizo-Spieße



Zutaten je Spieß:

4 Kirschtomaten

4 Halbscheiben Chorizo

einen etwas längeren Holzspieß

1. Kirschtomaten waschen und mit Küchentüchern trocknen. Chorizo in Halbscheiben schneiden und falten. Beides abwechselnd auf den Holzspieß stecken.

2. Backofen auf ca. 80° vorheizen und die Spieße in einer feuerfesten Form ca. 20-30 min erwärmen.

3. Spieße warm servieren.

Hinweise:

Wenn die Chorizo-Scheiben eher klein sind, nimmt man ganze Scheiben und faltet sie.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Wurstwaren, spanisch