

Pimientos-Spieße mit Chorizo



Zutaten für zwei Spieße:

4 größere Scheiben dünn geschnittene Chorizo

6 Pimientos (sollten maximal mittelgroß sein)

Fleur de Sel

besondere Hilfsmittel:

2 etwas längere Holzspieße
feuerfeste Form

1. Die Chorizo-Scheiben in einer großen beschichteten Pfanne plan einlegen und ohne Fett einige Minuten braten. Dabei geben sie Fett ab.

2. Die Chorizo-Scheiben beiseite stellen und halbieren. Die Pimientos in dem verbliebenen Fett rundum etwa 5 min braten.

3. Backofen auf 130° vorheizen.

4. Die Pimientos abwechselnd mit den gefalteten Chorizo-Halbscheiben auf Holzspieße stecken. Die Pimientos nach Geschmack mit Fleur de Sel würzen.

5. Die Spieße in eine feuerfeste Form geben und im Backofen ca. 5 min erwärmen.

Hinweise:

Bei der im Handel manchmal angebotenen „Bratpaprika“ nur kleinere Exemplare verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Wurstwaren, spanisch

Foto und Rezept: Walter
Stand 23.03.2026