

Zucchini-Spieße mit Chorizo



Zutaten für drei Spieße:

5 größere Scheiben dünn geschnittene Chorizo

6 dickere Scheiben, etwa 15 mm, aus einem mittelgroßen Zucchini

Cayennepfeffer

Paprikapulver edelsüß

Fleur de Sel

besondere Hilfsmittel:

3 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 Zucchini-Scheiben mit Cayennepfeffer und Paprika edelsüß würzen und in dem verbliebenen Fett auf beiden Seiten etwa insgesamt 6 min bei nicht zu großer Hitze braten.

3. Backofen auf 130° vorheizen.

4. Die Zucchini-scheiben abwechselnd mit den gefalteten Chorizo-

Halbscheiben auf Holzspieße stecken. Die Zucchini-scheiben nach Geschmack noch mit wenig Fleur de Sel würzen.

5. Die Spieße in eine feuerfeste Form geben und im Backofen ca. 7 min erwärmen.

Hinweise:

Die Zucchini-scheiben sollten möglichst nicht zu braun gebraten sein.

Schlagworte:

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

Foto und Rezept: Walter
Stand 23.03.2026