

Tomatensalat mit Chorizo

Zutaten:

- 1 Chorizo
- 500g Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie
- Olivenöl
- Sherry- oder Weißweinessig
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- optional Koriander



Zubereitung:

1. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Chorizo-Scheiben dazu geben und knusprig braten, bis sie goldbraun sind.
2. Tomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und einer guten Portion Sherry- oder Weißweinessig vermengen.
3. Sobald die Chorizo knusprig ist, Pfanne zur Seite neigen, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch ins heiße Öl geben. Kurz mitbraten, bis der Knoblauch duftet – aber nicht zu dunkel werden lassen.
4. Pfanne von der Hitze nehmen, sofort mit ein-zwei Esslöffeln Essig ablöschen. Chorizo, Knoblauch und etwas von dem aromatischen Öl über die Tomaten geben. Alles vorsichtig vermengen und sofort servieren, solange die Chorizo noch warm ist.