



## Würzige Chorizo-Bruschette

mit cremigem Ziegenkäse und Rucola



ca. 20Min.



3-4 Personen

Wurstbrot olé heißt es heute, wenn du dir aus Chorizo und Kichererbsen einen köstlich-knusprigen Brotbelag zauberst, der auf geröstetem Knoblauchbaguette und mit Ziegenkäse gekrönt serviert wird. Weckt den Spanier in dir!

## Was du von uns bekommst

- frische Petersilie & Schnittlauch
- Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- Rucola
- geräuchertes Paprikapulver
- rote Zwiebel
- Kichererbsen
- rote Paprika
- Knoblauchzehe
- Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>
- Chorizo <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

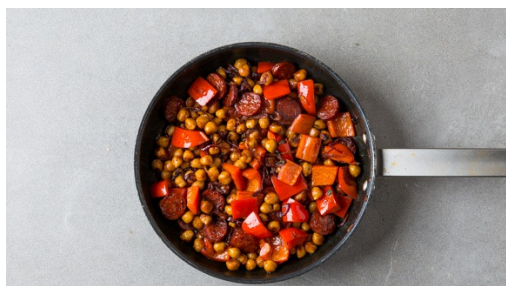
## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 800.0kcal, Fett 28.5g, Eiweiß 41.1g, Kohlenhydrate 88.3g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Chorizo** in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen und kurz abspülen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 2cm große Würfel schneiden. Die **Petersilie** und den **Schnittlauch** grob hacken.



### 4. Paprika braten

Das **Chorizo-Gemüse** mit 2-3EL Essig (am besten Balsamicoessig) ablöschen, dann die **Paprika** hinzugeben und gut untermischen. Weitere 5Min. braten, bis die **Kichererbsen** anfangen, knusprig zu werden. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Vorsicht:** Die **Chorizo** und der **Ziegenkäse** sind bereits sehr salzig.



### 2. Chorizo anbraten

Die **Chorizo** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Dann die Hitze reduzieren, die **Zwiebeln** hinzugeben und kurz anbraten. Die **Kichererbsen** und **2TL Paprikapulver** zugeben, alles gut vermischen und weitere 2-3Min. braten. Nach Geschmack kann auch mehr **Paprikapulver** verwendet werden.



### 5. Rucola hinzugeben

Die Pfanne vom Herd nehmen, den **Rucola** und die **gehackten Kräuter** hinzugeben und unterheben.



### 3. Brot toasten

Den **Knoblauch** schälen, fein hacken und mit 1EL Olivenöl mischen. Die **Baguettebrötchen** in Scheiben schneiden, mit dem **Knoblauchöl** beträufeln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen in 5-6 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und beiseitestellen.



### 6. Servieren

Die getoasteten **Baguettescheiben** auf Tellern platzieren und die **Chorizo-Gemüse-Mischung** darauf verteilen. Den **Ziegenkäse** mit den Fingern oder einer Gabel zerbröseln, auf die **Chorizo-Bruschette** streuen und warm servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**