

PAPRIKA-REISTOPF MIT CHORIZO

Ich bin ja immer ehrlich mit euch - eigentlich wollten wir die Chorizo einfach grillen und dazu sollte es einen bunten Salat mit Paprika geben. Nun ist das Wetter aber doch ein bisschen wechselhaft und am Ende haben wir uns gegen das Grillen entschieden. Eingekauft waren die Zutaten schon also habe ich schnell ein wenig improvisiert und daraus einen schnellen Paprika-Reistopf mit Chorizo gezaubert. Ein einfacher One-Pot-Dish bei dem der Reis im Tomatensud gekocht wird. Dadurch wird alles gleich nochmal aromatischer! Wer Chorizo etwas zu scharf findet kann natürlich auch den [Salsiccia-Topf mit Kritharaki](#) machen - aber ich mag es gerne etwas pikant.



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

3 scharfe Chorizo (rohe Bratwürste)

2 rote Paprika

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

5-6 Champignons

400g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

etwas geräuchertes Paprikapulver, scharf*

3-4 Zweige Oregano

2 EL Balsamico Essig

120g Reis, hier „10 Minuten Reis“

ZUBEREITUNG:

Die Chorizo in mundgerechte Stücke schneiden. Einen beschichteten Topf ohne zusätzliches Öl erhitzen und die Wurststücke darin rundum anbraten.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Die Chorizo aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Pilze in Scheiben schneiden und anbraten. Das restliche Gemüse und den fein gehackten Oregano dazu geben und 3-4 Minuten mit anbraten. Die Pizzatomaten untermengen, die Dose mit Wasser füllen und die Flüssigkeit im Topf auffüllen. Eine gute Prise Salz dazugeben, einmal aufkochen und den Reis hineingeben.

Bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten sanft köcheln lassen. Alles mit Balsamico, Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Die Chorizo zum Reis geben und kurz warm ziehen lassen.

Den Paprika-Reistopf mit Chorizo auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!