

# PIZZA-BROT MIT CHORIZO

## Pizza-Brot mit Chorizo

Um ehrlich zu sein – wenn ich an Pizzabaguettes denke, dann denke ich an Paprikawürfel die beim Tiefkühlen auch den letzten Rest an Geschmack verloren haben, an einer Hand abgezählte Salamiwürfel und die Abwesenheit von Gewürzen. Ok, es gibt auch etwas Bessere, aber die soeben beschriebenen haben über Jahre das Teenie-Party-Abendessen dargestellt. Ein Glück, dass wir alle mittlerweile groß sind...

Zurück zum Thema – ich habe irgendwie an dieses Partyfutter zurück gedacht und mir gedacht: das geht doch auch in lecker! Frische Tomaten, in Öl eingelegte Tomaten, eine gute Salami (kurzerhand die Chorizo), etwas gelbe Paprika und Knoblauch. Dazu ein schönes, dunkles Brötchen. Irgendwie eine Art überbackenes Bruschetta. Ich kann nur sagen – super lecker!



## Zutaten für 4 Brotecken:

- 1 dunkles Brötchen (hier ein Toskana Brötchen)
- 5 mittelgroße Strauchtomaten
- 1/2 gelbe Paprika
- 150g Chorizo
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- Salz & Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 Scheiben Käse zum Überbacken (hier Butterkäse)

## Zubereitung:

Der Belag braucht gut eine Stunde zum ziehen – ich fange also rechtzeitig an zu schnippeln. Die getrockneten Tomatenscheiben werden in kleine Stücke geschnitten und kommen zusammen mit 1 EL von dem Öl aus dem Glas in ein ausreichend großes Schüsselchen. Die Paprika und die frischen Tomaten werden in kleine Würfel geschnitten und mit in die Schüssel gegeben. Der Knoblauch wird sehr fein gehackt und zusammen mit dem Oregano untergemengt. Dazu kommt die klein gewürfelte Chorizo. Mit Pfeffer und Salz würzen und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Nach einer Stunde schmeckt der Mix ganz anders – wunderbar nach Knoblauch und

Tomate und durch die Chorizo auch lecker würzig... und es riecht lecker.

Jetzt schneide ich das Brötchen auf und belege jede Hälfte gehäuft mit dem Tomaten-Chorizo Mix.



Mangels Alternative wird das Ganze mit klein gezupftem Butterkäse bedeckt und kommt für 10-12 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen. Ich schaue 1-2x nach, dass es nicht zu dunkel wird.



Sobald die Brote den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben hole ich sie aus dem Ofen und halbiere sie nochmal damit sie sich besser essen lassen.

Ein einfaches Rezept für wirklich leckere Pizzabrote.

Greift zu!