

TAPAS – TOMATEN-CHORIZO SPIEßE

Tapas - Tomaten-Chorizo Spieße

Beim Einkaufen für den Tapas Abend ist auch Chorizo vom Iberico im Einkaufskorb gelandet. Wirklich eine sehr feine Wurst und die würzigen Scheiben passen sehr gut zu den warmen, aber nicht gebackenen, Tomatchen. Ein Spieß für jeden - neben den Pimentos de Padron (diesmal ohne Chorizo) eine schöne Beilage.



Zutaten für 4 Spieße:

16 Cocktailtomaten

12 Scheiben Chorizo vom Iberico

4 Holzspieße

Zubereitung:

Tomaten und gefaltete Chorioscheiben abwechselnd auf die Holzspieße stecken und bei 60°C in den Ofen legen wo schon andere Tapas warm gehalten werden.

Die Spieße sollten wenigstens 15-20 Minuten im Ofen liegen und werden so leicht erwärmt serviert.

Fertig!