

# BUNTER CHORIZO-TOMATENSALAT

## BUNTER CHORIZO-TOMATENSALAT

Ich bin eigentlich kein großer Fan von Wurst im Salat, aber Bessere Hälfte hat sich diesen Chorizo-Tomatensalat hier gewünscht und wer kann da schon „nein“ sagen? Ich jedenfalls nicht, und am Ende war ich selbst überrascht wie gut die Chorizo hier zu den Tomaten und dem Knoblauch gepasst hat. Mit etwas frischem, fein gehacktem Oregano bekommt der Salat richtig pepp, wer es lieber leichter mag kann aber auch gut Basilikum nehmen. Gerade im Sommer reicht mir der Salat mit etwas Weißbrot und Butter vollkommen aus, wer Lust hat kann dazu aber auch gegrilltes Hähnchen oder Steak servieren.



### Zutaten für 4 Portionen:

80g Chorizo

3 Knoblauchzehen

1kg Tomaten (hier 3 Kumato Tomaten (schwarze Tomaten), 1 grüne Raftomate, 1 gelb-grüne Raftomate, 6 gelbe Datteltomaten, 4 rote Cocktailtomaten, 2 große rote Strauchtomate)

2 Frühlingszwiebeln

1/2 Zwiebel

4 EL Olivenöl

2 EL Apfelessig

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Oregano oder 1 Bund Basilikum

Zubereitung:

Zuerst stelle ich mir alle Zutaten zurecht. Dann geht's los.



Die Chorizoscheiben vierteln und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen ohne weiteres Öl in eine heiße Pfanne geben. Die Chorizo sorgt schnell für das benötigte Fett um den Knoblauch anzuschwitzen. Die Chorizo anbraten bis sie leicht kross wird.





© katha-kocht!

Während die Wurst bruzzelt werden die Tomaten gewaschen und in verschiedene Größen zugeschnitten. Die kleinsten Tomaten werden schlicht und einfach halbiert, die anderen werden in verschieden große Würfel oder Viertel geschnitten. Die Tomaten in ein feines Sieb geben und kräftig salzen, dadurch verlieren sie ordentlich Wasser. Die halbe Zwiebel in sehr feine Würfelchen und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Das Basilikum oder den Oregano fein hacken. Beides in die Salatschüssel geben. Dabei aufpassen, dass die Chorizo und der Knoblauch nicht anbrennen. Beides zu den Zwiebelwürfeln und den fein gehackten Kräutern in die Salatschüssel geben.

Die Tomaten aus dem Sieb nehmen und mit den Zwiebeln vermengen. Den Salat mit Essig und Öl anmachen und mit Pfeffer und Salz würzen. Bevor ihr das Salz dazu gebt unbedingt abschmecken, da die Tomaten ja schon gesalzen wurden.

Kurz vor dem Servieren den Chorizo-Knoblauch Mix zum Salat geben, alles gut durchmischen und sofort servieren damit die Chorizo kross bleibt.



Guten Appetit!





© katha-kocht!