

TAPAS – CHORIZO CHIPS

TAPAS – CHORIZO CHIPS

Hier kommt das nächste Rezept von meinem letzten Tapas Abend. Es gab Chorizo Chips, Meeresfrüchte-Salat, Venusmuscheln in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, kleine Polpos in scharfer Tomatensauce, Lamm mit Anis, Mini-Paprika mit Frischkäsefüllung und Schweinespieße mit Bananensauce. Diese würzigen Wurstchips machen sich praktisch von selbst und sind ein leckerer, knuspriger Tapas-Snack. Tatsächlich bekomme ich wegen diesen knusprig, salzigen Chips jedes Mal Schimpfe von meinen Gästen – egal wie viele ich mache... es sind immer zu wenige!



ZUTATEN FÜR 1 PORTION CHORIZO CHIPS:

10 Scheiben Chorizo (oder mehr), mild oder scharf nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Die Chorizo auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Nehmt bitte ein Backblech und kein Gitter – je nach dem wie fettig eure Chorizo ist kann sonst etwas von dem Fett austreten und in den Ofen tropfen.



Das Backblech auf der vorletzten (zweithöchsten) Schiene von oben in den Ofen schieben. Sobald die Wurstscheiben knusprig aussehen (ca. nach 6-7 Minuten) werden sie gewendet. Dann nochmal für rund 5 Minuten im Ofen lassen.

Die Chorizo Chips aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. In einem kleinen Schälchen* anrichten und als Tapas oder einfach zum Snacken servieren.

Fertig!

