

Kochen mit Klaus

Chorizo-Reispfanne mit Gemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g Chorizo (Span. Salami), 2 rote Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz, 250 g Paprika-Mix, 250 g Champignons, 4 Tomaten, Olivenöl,
- 200 g Risottoreis, ½ TL Safranpulver, 500 ml Gemüsebrühe,
- 1-2 EL TK-Petersilie, 100 g TK-Erbsen, 1 Dose Artischockenherzen,
- 30 g geriebener Parmesan, Chilifäden zum Garnieren

Zubereitung:

1. Chorizo würfeln. 1 Zwiebel achten, andere u. Knobi fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Tomaten putzen u. würfeln. Pilze putzen u. vierten. Artischocken abgießen u. halbieren.



2. Chorizo in heißem Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. mitbraten. Paprika mit Pilzen zugeben u. anbraten. Reis mit Safran kurz anbraten, Tomaten zugeben u. mit Brühe ablöschen, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Petersilie unterheben.



3. Artischocken u. Erbsen zugeben u. erhitzen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Parmesan unterheben. Mit Chilifäden bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

