



Zutaten

- 2 rohe Chorizowürste (kleine, pikante spanische Paprikawurst)
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 große Kartoffeln
- Petersilie

Vorspeise, vom Grill

Chorizo al vino blanco

Entdecken Sie unser köstliches Chorizo al Vino Blanco Rezept! Kochen Sie mit uns und genießen Sie die spanische Küche bei Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Chorizo mit einer Gabel ringsum einstechen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel von 1 cm Stärke schneiden. Die Wurststücke zusammen mit dem Weißwein und Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben und im Umluft-Ofen oder auf dem Grill bei 200°C für 20 Minuten garen. Vor dem Servieren mit fein geschnittener Petersilie garnieren.