



## Zutaten

- 40g Chorizo
- 1 TL Oliventapenade
- etwas geriebener Parmesan
- 1 Zweig Thymian
- 4 Blatt Filoteig

Vorspeise

## Chorizo Frühlingsrolle

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Chorizo Frühlingsrollen. Perfekt als Fingerfood! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers.

### So wird's gemacht:

1. Chorizo in 5 mm dicke Balken schneiden und mit Oliventapenade einstreichen. Thymian fein hacken und mit dem Parmesan vermischen. Nun den Filoteig diagonal halbieren und die Chorizo mit etwas Parmesan einwickeln. Die Stangen in heißem Öl knusprig braten.