

Chorizo mit Pfannengemüse

für zwei Personen

300 g Chorizo (spanisches Paprikawurst) oder ähnliches

4 Stangen Sellerie

4 mittlere Kartoffeln

2 mittlere Karotten

1 Zwiebel

½ Dose weiße Bohnen

3 El Öl, Ketchup oder Chillisoße

Petersilie, Salbei, rotes Shiso, Knoblauch



Die Würste in 1 cm Scheiben schneiden und mit 1 El Öl bei mäßiger Hitze von allen Seiten anbraten, dann in einer Schale beiseite stellen. Die Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und klein schneiden (unter 1 cm Kantenlänge). Eine halbe Tasse Wasser (ca. 100 - 150 ml) in eine Pfanne geben und zuerst die Karottenwürfel andünsten, diese haben die längste Garzeit. Dann die Kartoffelwürfel zugeben und dünsten bis das Wasser verdampft ist. Die Selleriestangen waschen und in 5 mm Scheiben schneiden, Zwiebel pellen, vierteln und in Streifen schneiden. Das Öl (auch aus der Schale mit dem Chorizo) in die Pfanne geben und mit dem Sellerie und den Zwiebeln anbraten. Eine halbe Dose weiße Bohnen zugeben und erhitzen. Die Kräuter schneiden und mit etwas Chillisoße in die Pfanne geben, kurz durchrühren und anrichten.

Guten Appetit!