

# Chorizo mit Pilzen

## Chorizo con setas



### Zutaten für eine Servierschale:

400-500 g Champignons  
18 geschälte Mandeln  
2-3 EL Mandelstifte  
1-2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Knoblauchzehen  
125 g Chorizo in dünnen  
Scheiben  
100 ml trockener Sherry  
1-2 TL Sherryessig (optional)  
frisch gehackte Petersilie als  
Garnitur

1. Pilze putzen und längs vierteln. Kleinere Champignons halbieren.
2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Champignons bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten.
3. Chorizoscheiben vierteln und mitbraten. Mandeln zufügen und die Hitze weiter reduzieren. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse jagen.
4. Das Ganze mit dem Knoblauch und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Mit dem Sherry ablöschen. Eventuell nach Geschmack mit etwas Sherryessig würzen. Kurz

vor dem Servieren mit fein gehackter glatter Petersilie bestreuen.

### Hinweise:

Dieses Gericht kann man lauwarm oder kalt servieren, zusammen mit frischem Weißbrot.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Wurst, spanisch

Rezeptanregung: Marions  
Kochbuch im Internet,  
14.08.2010  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023