Chorizo-Tintenfisch-Salat

Zutaten:

4 Stück Tintenfischtuben

2 Stück Paprika Rot

1 Stück große rote Zwiebel

100g Luftgetrocknete geräucherte Chorizo

2 Zehen Knoblauch

Olivenöl

Salz

geräuchertes Paprikapulver

Zitronensaft

Zubereitung:

Die Tintenfischtuben in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit reichlich Olivenöl etwa 4 Minuten anbraten.

Die Chorizo in feine Streifen schneiden und ebenfalls anbraten.

Zwiebeln und Paprika ebenfalls in kleine Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken und ebenfalls anschwitzen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, und mit Salz, Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver

und Zitronensaft abschmecken.