

Rezept für Zanahojas picantes - scharfe Karotten mit Chorizo

Zutaten:

1,5 kg Karotten
3 Ringe Chorizowurst
Cumin
Salz
Cayennepfeffer
Olivenöl
glatte Petersilie

Zubereitung :

Karotten schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Chorizowurst schälen, halbieren und in ebenfalls 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Karotten in etwas Olivenöl anschwitzen und die Chorizostücke hinzugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Cumin würzen und anschließend auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 175° C ca. 6-8 min rösten. Direkt in Tapasschale servieren und mit gehackte glatter Petersilie bestreuen.