

Morcilla mit Piperrada

Gebratene Blutwurst mit langsam geschmortem Paprikagemüse

VORBEREITUNG
20 Minuten

ZUBEREITUNG
35 Minuten

ERGIBT
12 Pintxos

ZUTATEN

- 400 g schnittfeste Morcilla
- 2 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 reife Tomaten
- 4 EL Olivenöl Extra Virgen
- Salz
- 12 Scheiben Bauernbrot

ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



1 Gemüse vorbereiten

Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schneiden, Tomaten grob reiben.



2 Zwiebeln schmoren

Zwiebeln in Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze 10 Minuten weich garen.



3 Piperrada fertig garen

Paprika 15 Minuten mitgaren, Tomaten zugeben und weich, saftig und nicht wässrig einkochen.



4 Morcilla braten

In zwölf dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne beidseitig knusprig braten.



5 Pintxos anrichten

Brot rösten, mit Piperrada belegen, Morcilla aufsetzen und sofort servieren.

GOZATU-TIPP: Eine schnittfeste Morcilla verwenden und erst wenden, wenn sich eine stabile Kruste gebildet hat. Die Piperrada langsam schmoren, bis sie weich und saftig, aber nicht wässrig ist.