

# KARTOFFELSALAT MIT CHORIZO



## ZUTATEN (für 2 Portionen)

- 4 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100g Cocktail-Cornichons
- 1 Chorizo
- Petersilie (frisch oder auch TK)
- Paprika-Gewürz
- Chili-Gewürz
- Salz & Pfeffer

**UND SO WIRD`S GEMACHT:** Zunächst die Kartoffeln schälen und in ca. 1×1 cm kleine Würfel schneiden. Dann die Kartoffelwürfel in Salzwasser kurz aufkochen lassen und anschließend durch ein Sieb abgießen.

Weiter geht`s mit dem Geschnibbel: Nun die Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden. Dann noch die Pelle von der Chorizo abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Jetzt nehmt Ihr Euch am besten zwei kleine Pfannen in denen Ihr etwas Öl erwärmt. In die eine Pfanne gebt Ihr dann die vorgegarten Kartoffelwürfel, in die andere die kleingeschnittene Zwiebel sowie die Chorizo-Scheiben. Die Kartoffelwürfel lasst Ihr goldig-braun anbraten. Vergesst nicht die Pfanne ab- und an zu schwenken, damit alle Seiten goldig werden. Die Chorizo-Zwiebelmischung sollte nur kurz angebraten werden. Hier geht es darum die Zwiebel leicht glasig zu bekommen.

Sobald beides fertig ist (ich würde sagen so nach knapp 5-8 Minuten), könnt Ihr es vorsichtig vermengen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und ein paar Chiliflocken abschmecken.

Zu guter Letzt schnibbelt Ihr nun nur noch die Cornichons klein und hackt die Petersilie. Beides hebt Ihr anschließend langsam unter die Kartoffelmischung und zack fertig ist der mal ganz andere Kartoffelsalat.