Weiße Bohnen mit Chorizo

Herzhaft. Würzig. Aromatisch. Weiße Riesenbohnen mit gebratener Chorizo sind ein klassisches Tapas-Gericht. Das Rezept überzeugt dabei vor allem durch den perfekten Kontrast zwischen fruchtiger Tomatensauce und würziger Wurst. Als Tapas-Gericht werden weiße Bohnen mit Chorizo gerne zu Bier und Wein gereicht. Du kannst sie aber auch in Form eines größeren Tapas-Essens servieren.



Weiße Bohnen mit Chorizo | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (3 Schälchen): 125 Gramm Chorizo | 3 Esslöffel Olivenöl | 100 Gramm Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 1 Dose gehackte Tomaten (400 Gramm) | 1 kleine Dose weiße Riesenbohnen (240 Gramm Abtropfgewicht) | 1 Teelöffel Salz | 1 Prise Zucker



Weiße Bohnen mit Chorizo | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Chorizo in Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Olivenöl knusprig braten. 2. Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken und im restlichen Olivenöl glasig braten. 3. Tomaten und Bohnen zu den Zwiebeln geben. 4. Sobald sie knusprig sind, die Chorizo-Scheiben ebenfalls untermengen. 5. Mit Salz und Zucker abschmecken. 6. Sofort servieren oder bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte dazu auch meine Einkoch-Hinweise).

Jetzt noch weitere Tapas-Rezepte, mehr spanische Rezepte und weitere Rezepte mit Bohnen wie meine Riesenbohnen in Tomatensauce entdecken.

Nährwerte/Schälchen: 363 Kalorien | 143,3 Gramm Fett | 17,9 Gramm Kohlenhydrate | 17,2 Gramm Eiweiß