MARLEY SPOON



Vegane Chorizo peruanische Art

auf Ofenkartoffeln mit würziger Gemüsepfanne

ca. 30min 6 Portionen

Lomo saltado ist ein beliebtes, traditionelles peruanisches Pfannengericht, das in der Regel mariniertes Fleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln kombiniert. Heute haben wir allerdings das Fleisch ausgewechselt und dafür vegane Chorizo ins Spiel gebracht. Peperoni, Paprika und Sojasauce sind ebenfalls mit von der Partie. Zu guter Letzt bestreust du diesen bunten Festschmaus mit aromatischem Koriander. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 15 vegane Chorizos [1]
- 3 Paprika
- 6 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Peperoni
- 3 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 50ml Tamari-Sojasauce [1]
- 25ml Tamari-Sojasauce [1]
- 20g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Sojabohnen** (1).

Kann Spuren enthalten von: Sellerie, Eier, Gluten, Senf, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 619kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 59.9g, Eiweiß 21.1g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 3EL Olivenöl und ½EL Salz vermengen. Die **Kartoffeln** in 20–24Min. im Ofen knusprig backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit wenden.



2. Chorizo braten

Die **vegane Chorizo** grob würfeln und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5–7Min. goldbraun braten.



3. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



4. Gemüse braten

Die **Chorizo** aus der Pfanne nehmen. Das **Gemüse** und die **Gewürzmischung** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden ca. 5Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich und glänzend sind.



5. Sauce köcheln

Mit der **Sojasauce**, 3EL Essig und 300ml Wasser ablöschen, dann bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Koriander schneiden

Inzwischen den **Koriander** grob schneiden. Die **Chorizo** in die Pfanne einrühren und ca. 1Min. durchwärmen lassen. Die **Chorizo-Gemüse-Pfanne** auf den **Kartoffeln** anrichten, mit der **Sauce** übergießen und mit dem **Koriander** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**