



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 25. September*****

Ab Montag

Möhreneintopf mit Couscous, Feta und Walnüssen

Ab Dienstag

Avocado-Petersilien-Pasta mit angerösteten Walnüssen

Ab Donnerstag

Salsiccia-Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse und Rucola

5 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke
- U Bahn Schlump (im Blumenladen)
- Kiosk TipTop (Schulterblatt 16)
- Edeka Böcker, HafenCity
- ZOB Altona (ab. 4.10.)



01577/7707760

hallo@chriskochtuete.de

facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)

Deftiger Spanischer Chorizo-Kartoffel-Eintopf

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, einen Wasserkocher, eine große Pfanne und ein Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen.

Zwiebel sowie **Knoblauch** schälen und klein schnippeln. **Chorizo** in 1cm dicke Scheiben schneiden. **Paprika** waschen, entkernen und in Streifen schneiden. **Kartoffeln** waschen, sauber rubbeln und ungeschält in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. **Tomaten** waschen, Strunk entfernen und würfeln. **Thymian** vom Zweig zupfen. Pfanne mit Olivenöl auf großer Hitze erhitzen und die Zwiebel, Thymian, den Knoblauch, die Chorizo sowie die Paprika hineingeben und 4 Min anbraten lassen. Ab und zu rühren. Salzen (1P: ½ TL/2P: 1 TL), pfeffern und das spanische **Pimenton-Gewürz** (geräucherte Paprika, im Behälter) hinzufügen. Alles gut umrühren.

Wasserkocher aufsetzen (1P: 400ml/2P: 800ml). Jetzt die Kartoffeln sowie die Tomaten mit in die Pfanne geben. 4 Min mitbraten lassen. Kochendes Wasser sowie einen guten Schuss Balsamicoessig bzw. Rotwein hinzufügen und alles ca. 25 Min einkochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Bei Bedarf Wasser nachkippen.

Eintopf in schöne, tiefe Teller geben. Jetzt noch etwas Pfeffer aus der Mühle drauf. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](https://www.facebook.com/chriskochtuete) auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) wäre toll oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.