

Toasties mit Chorizo, Schafskäse und Rucola



Zutaten für zwei Personen:

2 Toastie-Hälften
2-3 EL Olivenöl
1-2 getrocknete Chilischoten
2-4 Scheiben Chorizo (je nach Dicke)
eine mittlere Schale Rucola
50 g griechischer Schafskäse

1. Die getrockneten Chilischoten entkernen, hacken und in einem Mörser nochmals fein verreiben. Das Olivenöl zugeben und mit den Chilischoten vermengen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen.
2. Rucola waschen, 1-2 Stunden wässern, harte Stängel abschneiden und dann gut trocknen.
3. Toastie-Hälften leicht toasten, mit ein wenig von dem Chiliöl beträufeln, mit Chorizo-Scheiben belegen.
4. Rucola auf den belegten Toastie-Hälften verteilen, anschließend den gewürfelten Schafskäse. Nach Wunsch noch mit dem Chiliöl beträufeln.

Hinweise:

Den Schafskäse kann man - wie in der Rezeptanregung - durch Ziegenfrischkäse ersetzen. Wer möchte, dann den Rucola zuerst durch eine Vinaigrette auf Basis weißer Balsamico und Olivenöl ziehen. Wer es nicht scharf mag, lässt die Chilischote weg.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 100 min, kleine Gerichte, Imbiss, Wurstwaren, mediterran

Rezeptanregung und Anregung für Foto: Angela Nilsen: Cuisine du Sud et recettes de Méditerranée. Larousse 2009. Edition française, S. 46
Anpassung und Foto: Walter Stand 17.01.2023