

Professor Ankoris Lieblingsgericht 5: Tapas mit Eiern – Pikanter Eiersalat mit Avocado und Chorizo

Zutaten:

4 hartgekochte Eier
1 Avocado
ein Viertel Ring Chorizo (ca. 60 g) – mild oder scharf - je nach Geschmack
1 Baguette (alternativ runde Pumpernickel)
2 Knoblauchzehen
halbe frische Zitrone
frischer Schnittlauch
2 EL Saure Sahne
1 TL Tomatenmark
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer,
1 TL Koriander
1TL Paprikapulver, edelsüß, scharf oder geräuchertes – je nach Geschmack
2 EL Olivenöl
Chilifäden (zum Garnieren)
ca. 12 Kirschtomaten (zum Garnieren)

Vorbereitung:

Hartgekochte Eier und Knoblauch schälen. Knoblauch hacken, Schnittlauch fein und Eier in Würfel schneiden. Chorizo ebenfalls

würfeln und ohne Zugabe von Fett in einer heißen Pfanne anrösten. Abkühlen lassen, dann überschüssiges Fett abtupfen. Avocado halbieren, Kern entfernen, in kleine Stücke schneiden und direkt mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Kirschtomaten halbieren und Baguette in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Saure Sahne mit gehacktem Knoblauch, Tomatenmark, Schnittlauch, etwas Zucker, Zitronensaft und den anderen Gewürzen verrühren. Dann erst Olivenöl hinzufügen – so lösen sich die Gewürze besser auf. Dressing weiter gut vermengen. Nun Avocado und Chorizo dazugeben und alles homogen miteinander vermischen. Eiersalat bis zum Anrichten und Servieren kalt stellen.

Anrichten:

Etwas pikanten Eiersalat auf eine Scheibe Baguette geben, mit einer halben Kirschtomate und einigen Chilifäden garnieren. Fertig ist eine appetitlich angerichtete Tapa mit pikantem Eiersalat!

Das Rezept ergibt 22 bis 24 Tapas mit pikantem Eiersalat (bei der Verwendung von Baguettescheiben). Für mehr oder weniger der leckeren Happen rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.