

Peperoni-Toast mit Chorizo



Zutaten für ca. 10-12 Personen:

- 6 sehr reife Peperoni (Farbe nach Wahl)
- 2 Saft von einer Zitrone
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 1-2 frische Chilischoten
- 200 g Mayonnaise
- Salz, Pfeffer
- etwas Thai 7 Spices Gewürzmischung

- 1 kg Baguettes

- 1 kg fein geschnittene Chorizotranchen oder typähnliche Paprikawurst

Zubereitung:

Peperoni halbieren, entkernen und putzen und in grobe Stücke schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob hacken.

Die Tomate häuten, entkernen und grob würfeln.

Das ganze Gemüse in einem Kutter pürieren.

Die Mayonnaise unter die Masse ziehen.

Die fein geschnittene Chilischote und die Gewürze je nach Geschmack nach und nach beimischen.

Es können auch getrocknete Chiliflocken oder Chilipasten verwendet werden, diese aber auch vorsichtig nach und nach dazu geben.

Die Paste beiseite stellen.

Die Baguettes in dünne Scheiben schneiden und leicht antoasten und mit der Paprikapaste bestreichen.

Die Brötchen mit zwei Chorizoscheiben belegen und servieren.