

# Lauwarmer Tomaten-Chorizo-Salat mit Catfish

## ZUTATEN

400g Cocktailtomaten  
50g Basilikum  
Salz, Pfeffer, Zucker  
200 g Catfish  
50 g Chorizo-Wurst  
Zubereitung



## ZUBEREITUNG

Die Tomaten halbieren mit Salz und etwas Zucker bestreuen. Den Basilikum drunter heben. Den Fisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne goldbraun anbraten. Die Chorizo-Wurst in dünne Scheiben schneiden.

In einer zweiten Pfanne ohne Fett erst die Wurst anbraten dann den Tomaten-Basilikum-Salat zugeben. 2-3 in der Pfanne braten, einmal durchschwenken und zusammen mit dem Fisch servieren. Dazu passt ein gut gekühlter Riesling.



Dauer  
30 Minuten



Aufwand  
Einfach

*Küchen*  
**SCHNACK.DE**