

Pisto Manchego y Morcilla de Burgos

Pisto Manchego y Morcilla de Burgos

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [10.05.2016](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten und Zubereitung:

Zutaten

Für 6 Personen (als Vorspeise)

- 1 Stk. Zucchini
- 1 Stk Aubergine
- 2 Stk. Paprika grün und rot
- 2 Stk. Zwiebel gehackt
- 3 Stk. Knoblauchzehen gehackt
- 500 gr. Tomate gewürfelt
- 1 Ei pro Person (Nach persönlichem Gusto)
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl kalt gepresst

Zubereitung

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden, Zucchini und Aubergine waschen und würfeln, Tomaten blanchieren, Haut entfernen und klein schneiden, Paprika waschen, Stiel und Samen entfernen und in mundgerechte Stücke scheiden.

2 Das Geheimnis eines guten Pisto ist, dass die Zutaten etappenweise dem Garprozess zugeführt werden. Zunächst werden die Zwiebel und der Knoblauch (in einer kleinen Pfanne ohne Knoblauch) in Olivenöl gedünstet, danach fügt man den Paprika hinzu, dann die Aubergine und die Zucchini und letztlich die Tomaten. Zwischen den Schritten lässt man immer einige Minuten vergehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei leichtem Feuer schmoren bis das Gemüse gar ist und das Öl nach oben steigt (ca. 15-20 Minuten).

3 Vor dem Servieren unbedingt einige Zeit ruhen lassen. Wird in den spanischen Familien oft mit einem Spiegelei serviert.

Morcilla de Burgos.

Morcilla in 2 bis 3 cm breite Stücke schneiden und im Olivenöl auf kleinem Feuer braten.