

VINOS

Das Beste aus Spanien

**GENUSS
PUR TAPAS
UND
WEIN**



Servivorschlag

MIGAS

Zutaten für 2 Personen:

1 Weißbrot vom Vortag	4 Knoblauchzehen
2 kleine rote trockene Paprika	Paprika Edelsüß
Steinpilze oder wahlweise Chorizo	Öl
1 Zwiebel	Salz & Pfeffer
2-3 Eier	Petersilie

1. Am Vorabend werden die Brotkrumen sehr klein geschnitten und in ein feuchtes Tuch eingewickelt. Am nächsten Tag den Knoblauch und die Paprika in einer großen Pfanne oder Kochtopf braten. Wenn alles durchgebraten ist, erst das Paprikapulver und anschließend die Brotkrumen dazugeben. Immer gut umrühren, damit das Brot locker bleibt und goldgelb wird.
2. Die Pilze säubern und in dicke Scheiben schneiden; die Zwiebel fein würfeln und die Hälfte der Zwiebelwürfel mit etwas Pfeffer und Salz unter die aufgeschlagenen Eier geben; Die Petersilie fein hacken.
3. In einer großen Pfanne ein Stück Butter anbraten und die Pilze mit den noch übrigen Zwiebelwürfeln dazugeben. Mit wenig Pfeffer und Salz würzen und unter mehrmaligem Wenden braten, bis die Pilze leicht bräunlich sind.
4. Die Eier zugeben und stocken lassen. Dabei mit einem Holzlöffel das Ei immer wieder vom Rand der Pfanne zur Mitte schieben, bis alles schön locker und saftig gebraten ist – das Ei sollte bitte nicht zu fest werden. Mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen und die Eier-Steinpilze auf die Brotkrumen servieren.
5. Sollten Sie statt der Pilze die Chorizo-Wurst wählen, schneiden sie diese in Stücke und braten Sie diese mit Olivenöl separat in einer Pfanne. Geben Sie die gebratene Chorizo später zu den fertigen Brotkrumen.