

PIMIENTOS DE PADRON (BRATPAPRIKA)



Zutaten für 2 Portionen:

200 g Pimientos de Padrón
(Bratpaprika)
Olivenöl
grobes Salz

Zubereitung:

Bis auf den Stiel können bei den Pimientos alle Teile gegessen werden (auch die Kerne). Sie zuzubereiten geht sehr schnell und einfach.

Wasche und trockne sie ab. In einer großen Pfanne wird Olivenöl erhitzt und die Pimientos darin bei mittlerer Hitze dazu gegeben. Solange von allen Seiten anbraten, bis die Haut Blasen wirft und braun ist. Dabei sollte man darauf achten, möglichst häufig zu wenden. Das Ganze dauert circa 5 bis 10 Minuten. Danach auf die Teller verteilen und mit groben Salz bestreuen. Sofort verzehren.