Gebratene Paprikaschoten pimientos de padrón

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Gemüsegerichte

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Bratpaprika (pimientos de padrón)
5 EL Olivenöl
1 TL Meersalz

Zubereitung

Die Pimientos waschen und trockenreiben (die Stiele dranlassen). In einer tiefen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Die Pimientos im Ganzen darin unter Rühren braten, bis sie rundherum weich sind und die Haut Blasen wirft.
Die Pimientos de padrón mit grobem Meersalz bestreuen und sofort servieren.
Die Pimientos können alternativ auch frittiert werden. Dazu eine hohe gusseiserne Pfanne mit Olivenöl füllen und dieses auf 190 °C erhitzen. Die Pimientos portionsweise darin frittieren, bis die Haut Blasen wirft. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

© 2024 coquina.de