

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

20 min

LEVEL

easy

Rezept

PIMIENTOS DE PADRON MIT DIP

Holá, pimientos de padron! Na, wenn sich das nicht nach Sommer, Sonne, Urlaub anhört!

Die spanischen Bratpaprika wurden ursprgl. in Galizien angebaut und haben sich von dort über ganz Spanien und seine Inseln ausgebreitet. Keine Tapas Bar verzichtet auf diese tolle kleine Speise. Als die Pimientos bei den Touristen noch nicht so verbreitet waren, hatten sie eine durchaus ordentliche Schärfe und in einer Portion Pimientos war immer eine, die besonders scharf war. Kennst Du das? Du weißt, was ich meine und bei wem diese eine scharfe Paprika immer auf dem Teller war!

Heute ist die Züchtung den mitteleuropäischen Geschmacksnerven angepasst und sind absolut mild. Ich freue mich schon auf den nächsten Mädelsabend, denn da wird es lauter nette Kleinigkeiten geben und da dürfen die Pimientos de padron nicht fehlen.

ZUTATEN

- 200 g Pimientos de padron
- Olivenöl
- Meersalzflöcken oder grobes Fleur de sel



Spanisches Tapas Feeling für zu Hause!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Pimientos waschen und danach abtrocknen.

SCHRITT 2

Pimientos bei mittlerer Hitze in Olivenöl gar braten. Ja, sie werden durchaus etwas dunkler, aber das ist völlig ok so.

SCHRITT 3

Sind die Bratpaprika entweder bräunlich oder die Haut färbt sich an manchen Stellen auch weißlich, und die Pimientos sind weich, kannst Du sie aus der Pfanne geben und mit dem Meersalz würzen.

SCHRITT 4

Nun kannst Du die Pimientos auf dem Teller anrichten. Dazu passen andere Tapas, Käse, Chorizo, **Grissini** oder andere **Brotsticks**, Oliven oder ein leckeres **Dip** für alle aufgezählten Kleinigkeiten.

TIP

Auf jeden Fall den Deckel auf die Pfanne geben und möglichst wenig beim Braten öffnen, denn die Mischung aus Wasser aus den Bratpaprika und dem Olivenöl spritzt sehr ordentlich.