

Pimientos de Padrón: Bratpaprika mit Meersalz

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

8
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

400 g Bratpaprika (Pimientos de Padrón)
250 ml Olivenöl
2 Esslöffel Meersalz

Als ich die kleinen grünen Paprikaschoten zum ersten Mal im Supermarkt entdeckt habe, kamen sie mir sofort spanisch vor - aufgrund ihrer Größe konnte ich sie nämlich zunächst nicht so recht einordnen. Doch dann kam plötzlich die Erinnerung an meinen letzten Urlaub in **Spanien** zurück. Es gab dort dieses köstliche **Tapas-Gericht**, bei dem man das "r" so herrlich rollen konnte: **Pimientos de Padrón**.

Die leckeren Bratpaprika aus Spanien sind seitdem mehr als nur einmal in meinem Einkaufskorb gelandet. Sie werden kurz in reichlich Olivenöl angebraten und anschließend mit Meersalz serviert. Das kleine Gericht ist so schnell und unkompliziert, dass man es prima als Appetithappen für Freunde zubereiten kann. Dazu gibt es ganz stilecht Patatas Bravas oder andere Tapas-Spezialitäten.

Bratpaprika gründlich abwaschen. Olivenöl in eine tiefe Pfanne geben. Der Boden sollte mindestens 1 cm hoch mit Öl bedeckt sein. Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen.

- 2 -

Die Hälfte der Bratpaprika in die heiße Pfanne geben. Ca. 2-3 Minuten anbraten und dabei regelmäßig wenden, bis die Haut rundherum Blasen schlägt.

- 3 -

Bratpaprika mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen. Auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.

- 4 -

Mit der zweiten Hälfte der Bratpaprika ebenso verfahren.

- 5 -

Die Paprikaschoten auf einem Teller oder in Tapas-Schalen anrichten und mit Meersalz bestreuen. Warm servieren.

- 1 -