



hr1-DOLCE VITA

Nicole Capote

Pimientos de Padrón* aus dem „Rincón Español“

ZUTATEN

500 g Pimientos
grobes Meersalz/ Fleur des Sel
2 – 3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Pimientos waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Öl in einer flachen Pfanne erhitzen. Pimientos darin unter Wenden 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie Blasen werfen. Dann herausnehmen, mit Meersalz bestreuen und servieren.

**„Pimientos de Padrón“ sind kleine grüne Paprikaschoten, die ursprünglich in der Gemeinde Padrón in Galicien angebaut wurden. Padrón ist Namenspatte für die typisch regionalen Tapas, die heute in ganz Spanien verbreitet ist und auch auf keiner Speisekarte in hiesigen spanischen Restaurants fehlen dürfen.*