

VINOS

Das Beste aus Spanien

**GENUSS
PUR TAPAS
UND
WEIN**



Servivorschlag

PIMIENTOS DE PADRÓN

Zutaten für 4 Personen:

400 g Pimientos de Padrón
(kleine, grüne, Paprikaschoten)

Ca. 100 ml Olivenöl
Meersalz

1. Pimientos waschen und trocken tupfen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen.
3. Pimientos nacheinander in 2–3 Portionen ins heiße Öl geben und darin unter Wenden 2–3 Minuten braten, bis sie Blasen werfen.
4. Herausnehmen, mit Meersalz würzen.