

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.