

Pimientos de Padrón



Stufe 1



Zubereitungszeit: 15 Min.



Zutaten:

400 g Pimientos
80 g, geschälte, weiße
Mandeln
zum Anbraten Olivenöl
grobes Meersalz



Staub Bratpfanne aus Gusseisen
mit Holzgriff



Boska Käsebrett Tapas Amigo L



Le Creuset Tapas Schale in ofenrot



Cilio Kochlöffel Toscana Olivenholz



Kunzke Margit: Tapas vegetarisch
Spanische kleine Köstlichkeiten

1

Die kleinen grünen Paprikas waschen, abtropfen lassen und gut abtrocknen. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Pimientos unter Wenden darin anbraten.

2

Nach einiger Zeit die Mandeln hinzugeben und anbräunen. Die Mischung solange in der Pfanne anbraten, bis einige Pimientos Blasen werfen.

3

Nun das Ganze auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Meersalz nach Bedarf abschmecken und in kleinen Pfännchen oder Snackschälchen servieren.

Bei Tapas ist alles erlaubt, was schmeckt: Bunte Variationen kleinster Häppchen in Form von Tortillias, Datteln im Speckmantel oder Hackbällchen in Tomatensoße. Dazu wird gern knuspriges Brot mit Aioli serviert.