



www.timskitchen.de

BBQ Pimientos de Padrón

Zutaten für: 4 Personen (Vorspeise)

250	g	Pimientos de Padrón
3	EL	Olivenöl
1	TL	Fleur de Sel



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten

Zubereitung:

Pimientos de Padrón sind eine fantastische Beilage oder Vorspeise beim Grillen. Sie passen zu vielen Gerichten, insbesondere zu Steak, Burger oder auch Meeresfrüchten.

Die Pimientos de Padrón sind in Deutschland unter dem Begriff Bratpaprika bekannt und in gut sortierten Supermärkten erhältlich. Ursprünglich stammen sie aus dem spanischen Ort Padrón in Galicien, das gleichnamige Gericht wird in Spanien als Tapas serviert und findet auch in Deutschland immer mehr Anhänger, da es sehr einfach und schnell zuzubereiten sind.

Die Pimientos waschen und gut abtrocknen, anschließend in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen und aufspießen. Durch das aufspießen, entgeht man dem Risiko, dass die garen Pimientos in die Glut fallen.

Bei direkter Hitze die Spieße ca. 5 Minuten von jeder Seite grillen, bis die Haut Blasen wirft und sie Farbe genommen haben.

Die Pimientos von den Spießen schieben und mit Fleur de Sel bestreuen und servieren.