

Zwischengericht

Pimientos del Padron

Zutaten:

15 ml Pflanzenöl

200 g Pimientos

Fleur de Sel Meersalzflocken

Zubereitung:

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pimientos darin vorsichtig braten. Dabei immer wieder wenden bis sie Blasen bilden. Danach die Pimientos aus der Pfanne nehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen.