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 Pimentos darin vorsichtig braten. Dabei immer wieder wenden bis sie Blasen bilden. Danach die Pimentos aus der Pfanne nehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen.