

Pimientos de Padrón (Bratpaprika)



Zutaten (2 Portionen):

- 200 g Bratpaprika
- 1 EL Olivenöl
- grobes Meersalz

Zubereitung:

Die Paprika waschen und trocken tupfen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Paprika darin rundum braten, bis die Haut Blasen wirft, ein paar dunkle Stellen erhalten hat.

Auf einem Teller anrichten, mit Meersalz bestreuen und sofort servieren.

Tipp:

Zusammen mit anderen Tapas, leckeren Dips oder einfach "nur" als Beilage super lecker.

Nährwertangaben: 69 kcal p.P., 5 g KH p.P.