

Frittierte kleine Paprikaschoten

Pimientos de Padrón



Zutaten für vier Personen:

16 kleine Paprikaschoten aus der Gegend von Padrón (Spanien)

Öl zum Frittieren

grobes Meersalz

Besondere Hilfsmittel:

Spritzschutz

Schutzbrille

1. Frittieröl in einem Topf erhitzen, bis von dem eingetauchten Holzkochlöffel Blasen aufsteigen. **Topf stets im Auge behalten.**

2. Die kleinen Paprikaschoten im Ganzen einlegen und 2-3 Minuten frittieren, je nach Größe. Vorher nicht waschen. **Unbedingt Spritzschutz verwenden und Brille, das Ganze spritzt sehr gefährlich!**

3. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp entfetten. Mit grobem Meersalz würzen.

Alternative Zubereitung:

Pimientos in reichlich Olivenöl in einer Pfanne braten. Öfters wenden. Hitze nicht zu stark einstellen. Nach dem Abtropfen mit grobem Meersalz würzen.

Hinweise:

Pimientos de Padrón ist der Name für kleine Paprikaschoten aus der Region Padrón. Sie werden u.a. gerne auf Mallorca gegessen.

Zum ersten Mal probiert in der Es Trenc Pool Bar, Marriott Son Antem, Mallorca, September 2008.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Tapas, Gemüse, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023