

Pimientos de Padrón

Jeder kennt und liebt die kleinen Bratpaprika. Pimientos de Padrón werden in Galicien angebaut und noch als unreife Früchte geerntet. In Olivenöl angebraten und mit Meersalz bestreut entwickeln sie dann den typischen süß-herben Geschmack, der die kleinen grünen Paprikas zu einem der beliebtesten Tapas-Gerichte machte.



Pimientos de Padrón | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Tapas-Schälchen): 200 Gramm Pimientos de Padrón | 1
Esslöffel Olivenöl | 0,5 Teelöffel Meersalz



Pimientos de Padrón | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. 2. Paprika waschen und trocken tupfen. 3. Paprika im heißen Öl braten und gelegentlich schwenken, bis die Bratpaprika Farbe nehmen und weich werden. 4. Portionieren, sofort mit Salz bestreuen und servieren.

Jetzt noch mehr [Spanische Rezepte](#) und [Rezepte mit Paprika](#) entdecken!

Nährwerte/Schälchen: 59 Kalorien | 5,3 Gramm Fett | 4,3 Gramm Kohlenhydrate | 0,8 Gramm Eiweiß