

Rezept

Pimientos Padrón

Ein Rezept von Pimientos Padrón, am 15.12.2025

Zutaten

200 g Pimientos de Padron (nach Belieben auch die doppelte Menge, ersatzweise milde Peperoni)

200 ml Olivenöl (zum Frittieren)
Fleur de Sel (oder grobes Meersalz)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 40 kcal, 3 g F, 1 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Pimientos waschen und gründlich trocken tupfen, damit es beim Frittieren nicht zu stark spritzt. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Die Pimientos darin rundherum frittieren, bis die Haut Blasen wirft und die Schoten an wenigen Stellen gebräunt sind.
2. Die Schoten mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Schälchen oder auf einer Platte anrichten und mit Fleur de Sel bestreuen.