

GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRÓN

Zutaten (4 Personen)

- 4 EL Olivenöl
- 300g Pimientos de Padrón
- [Fleur de sel](#)
- [Weisser Bergpfeffer](#)
- 6 Knoblauchzehen

Alternative zusätzliche Zutaten

- 2 EL flüssiger Honig
- [Maldon Sea Salt Flakes](#)

Knoblauch mit einem Messer zerdrücken. In einer weiten Bratpfanne Öl erhitzen. Pimientos begeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Knoblauch dazugeben und 2 Minuten weiterbraten. (Honig dazugeben und alles kurz schwenken, bis sich der Honig aufgelöst hat.) Mit Fleur de sel / Maldon Sea Salt Flakes und Weisser Bergpfeffer würzen.

Ideal zu grilliertem Fleisch und Fisch.

LaCucina

