

Pimientos-Spiesse

Einfach ein spanischer Klassiker.

Pimientos de Padrón oder auch Bratpaprika ist ein tolles Tapas-Gericht und erinnert an Strand, Meer, Sonne und Urlaub.

Zutaten

200g Pimientos de Padrón
Olivenöl zum Braten
Fleur de sel

100g Chorizo
50g Champignons
50g Manchego

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1** Die Pimientos waschen und gut trocken tupfen. Eine Bratpfanne gut erhitzen, die Pimientos mit etwas Olivenöl beifügen und kurz, jedoch sehr heiss anbraten, bis die Haut Blasen wirft und sie leicht braun sind. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de sel würzen.
- 2** Chorizo in Scheiben schneiden und in der Bratpfanne kurz anbraten. Champignons vierteln. Manchego in Würfel schneiden.
- 3** Pimientos, Champignons, Manchego oder Chorizo abwechslungsweise auf Spiesse stecken.

Tipp

Während die meisten Pimientos recht mild sind, ist unter etwa zehn Pimientos ein frecher dabei, der wirklich scharf ist. Spanisches Roulette sozusagen.

