Gebratene Paprikaschoten
pimientos de padrón

Pimientos de Padrón sind kleine grüne Paprikaschoten, die aus der Region Padrón in Galicien, Spanien, stammen. Sie sind ein beliebtes Tapas-Gericht und werden oft einfach in Olivenöl gebraten und mit grobem Meersalz bestreut serviert.
Ein interessantes Merkmal dieser Paprikaschoten ist, dass die meisten mild sind, aber einige können überraschend scharf sein, was das Essen zu einem kleinen Glücksspiel macht.
Dieses Gericht ist perfekt als Vorspeise oder Beilage und bringt ein Stück spanische Küche auf deinen Tisch.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Gemüsegerichte

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Bratpaprika (pimientos de padrón)
5 EL Olivenöl
1 TL Meersalz

Zubereitung

Die Pimientos waschen und trockenreiben (die Stiele dranlassen). In einer tiefen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Die Pimientos im Ganzen darin unter Rühren braten, bis sie rundherum weich sind und die Haut Blasen wirft.
Die Pimientos de padrón mit grobem Meersalz bestreuen und sofort servieren.
Die Pimientos können alternativ auch frittiert werden. Dazu eine hohe gusseiserne Pfanne mit Olivenöl füllen und dieses auf 190 °C erhitzen. Die Pimientos portionsweise darin frittieren, bis die Haut Blasen wirft. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

© 2026 coquina.de