

Pimientos de Padrón

die für die Pimientos de Padrón verwendeten kleinen grünen Paprikaschoten haben ihren Ursprung im Kloster San Francisco de Herbón (Parroquia de Padrón) in Galicien. Sie gehen zurück bis ins 16. Jahrhundert, als die Franziskanerfrauen sie aus Amerika mit nach Spanien brachten und dort kultivierten.

Die Pimientos sind nur ca. 5-10cm lang und zeichnen sich durch einen intensiven Geschmack aus. Einige davon weisen sogar eine ordentliche Schärfe auf, dieser werden aber für diese Zubereitung nicht verwendet.



Pimientos de Padrón sind ein ganz typisches Tapas-Gericht und fast auf jeder Speisekarte einheimischer Restaurants auf Mallorca und auch in Spanien zu finden. Man kann sie auf jedem Markt rund um die Insel kaufen sowie in den einheimischen Supermärkten.

Zutaten (ca. 15 Min. Zubereitungszeit):

für 4 Personen

400g grüne kleine Paprikaschoten

2-3 EL Olivenöl

Grobes Meersalz oder aus der Mühle

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und gut trocken tupfen.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pimientos darin ca. 2-3 Minuten rösten, dabei immer zwischendurch wenden. Wenn die Pimientos anfangen Blasen zu werfen, sind sie gut.
- Mit Meersalz würzen und in die Servierschale geben.

Alternativ kann man die Pimientos auch in der Fritteuse zubereiten.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!