

Bratpaprika – Typ "Pimientos de Padrón"

(als Beilage für 2 Personen)

- 1 Portion Bratpaprika
- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Bratfett
- Salz, grobes Meersalz

Bratpaprika waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und mit einem breiten Messer platt drücken. Etwas Bratfett in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch dazu geben mit erhitzen. Die Bratpaprika im Ganzen mit Stiel in die Pfanne werfen und solange braten, bis sie etwas Röstaroma angenommen haben und gar sind. Etwas salzen.

Auf Tellern anrichten und nach Belieben noch mit groben Meersalz bestreuen.

Guten Appetit!

Tipp: Passt zu frischem Baguette, Antipasti, einem Steak oder Fisch/Garnelen mit Rosmarin-Kartoffeln.