



Pimientos Fritos © Hans Keller

PIMIENTOS FRITOS

Gebratene Paprika (4 Pers.)

750 gr. grüne Paprikaschoten (Spitzpaprika)

3-4 EL Olivenöl

Grobes Meersalz

- Die Paprikaschoten waschen und trocken schütteln.
- Das Öl in der Pfanne stark erhitzen. Die Paprikaschoten zufügen und bei starker Hitze braten; dabei wenden, damit alle Seiten leicht braun werden.
- Die Hitze leicht reduzieren und den Deckel auf die Pfanne legen. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten schmoren, bis die Paprikaschoten weich sind.
- Den Deckel abnehmen und den Pfanneninhalt 1 bis 2 Minuten aufkochen, bis das Öl an Feuchtigkeit verliert und klar wird.
- Die Paprikaschoten im eigenen öligen Saft servieren und mit grobem Meersalz bestreuen.

