



Pimientos de Padrón

12 Portionen

350 g Pimientos de Padrón

100 ml Olivenöl

Fleur de Sel

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pimientos darin braten, bis sie rundum helle Blasen haben. Vorsicht, das kann spritzen! Die Pimientos mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Fleur de Sel bestreuen und servieren.