

Spanische rote Paprikaschoten

Zutaten für 4-6 Personen

Spanische rote Paprikaschoten - Pimientos del Piquillo sind eine Spezialität aus dem Navarra. Für den Rioja-Dreh der Selection Schwander für das Falstaff Magazin habe ich lange nach einer passenden spanischen Beilage für Steak gesucht und bin in der spanischen Vogue fündig geworden. Ich musste ein bisschen improvisieren, da es diese besonderen Paprika im Frühjahr nicht zu kaufen gibt. Ich habe es mit Spitzpaprika versucht, aber mit den normalen roten Paprika habe ich ein tadelloses Ergebnis erzielen können. Die Paprika passen super zum Grillen als Beilage und Salat Topping.

Zutaten

1 Kilo rote Paprika ca. 6 Stück

200-300 ml Olivenöl

3 Knoblauchzehen

Zubereitung

Schritt 1

Paprika putzen, in 2 bis 3 Teile schneiden und mit der Haut nach oben flach auf ein Blech legen.

Schritt 2

Das Blech bei 250 Oberhitze für 5-10 min in den Ofen schieben bis die Haut der Paprika blasen wirft und schwarz wird.

Schritt 3

Das Blech herausnehmen, feuchtes Küchenpapier oder ein feuchtes Geschirrhandtuch für ca. 20 min auf die Paprika legen.

Schritt 4

Die Haut der Paprika abziehen. Falls es schwierig ist, kannst du sie unter fließendem, kaltem Wasser nochmal vorsichtig abspülen und danach trocken tupfen.

Schritt 5

Wenn alles geschält ist, erhitze in einem Topf ca 200-300 ml Olivenöl langsam mit den Knoblauchzehen und lege die präparierten Paprika hinein. Gare alles auf kleiner Flamme (!) ca. 20-30 min. Nun kannst du die Paprika herausnehmen, auf einem Teller anrichten und mit Fleur de Sel salzen.
Fertig.

TIPP Die Paprika schmecken lauwarm auch fantastisch mit knusprigem frischem Brot. Fantastisch.