

Rezept Pimientos Fritos (eingelegte Paprika) Tapas

Zutaten:

500 gr Paprikaschoten (rote & gelbe)
ca. 10 Knoblauchzehen
Saft einer 1/2 Zitrone
1/8 Liter Olivenöl
gemahlener Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Paprikaschoten müssen gehäutet werden, dazu den Backofen auf 250 Grad vorheizen, die gewaschenen Paprikaschoten auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten garen, ca, 2 mal wenden. Ist die Haut bräunlich und wirft blasen, sind sie fertig, noch etwas abkühlen lassen dann vierteln, Kerne entfernen und die Haut abziehen. Die Schoten in eine flache verschliesbare Schüssel legen, den Knoblauch in kleine Scheiben schneiden und auf den Schoten verteilen. Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, Pfeffer und Salz eine Marinade herstellen und über die Schoten verteilen. Den Deckel auf die Schüssel und das ganze über Nacht ziehen lassen. Kühl servieren, schmeckt klasse mit einem Stück Weissbrot.

Zurück zu den Spanischen Rezepten

Zurück zu den Vorspeisen

Zurück zu den Gemüserezepten