

Spanien oder Deutschland? Heimische Bratpeperoni (Pimientos de Padron) in drei Varianten



Eine spanisch-deutsche Angelegenheit?

Passend zum heutigen Fußball-EM Spiel „Deutschland gegen Spanien“ haben wir uns etwas Besonderes einfallen lassen. Die Spanier sind bekannt für attraktiven Fußball und köstliches Essen. Eine typische spanische Spezialität sind Tapas. Das sind verschiedene kleine Spezialitäten, die zahlreich auf den Tisch gestellt werden und in geselliger Runde geteilt und genascht werden. Freundschaft teilen und genießen stehen im Vordergrund. Was für ein schöner Gedanke. Das passt sehr gut zum heutigen Anlass, wenn unsere spanischen Gäste heute in Stuttgart das Spiel „Deutschland & Spanien“ erleben.

Ich bin mir sicher, dass es ein spannendes Spiel wird.

Eine spanische Spezialität wird heimisch

Spannend dazu ist auch unser heutiges Rezept. Da haben wir uns von den Spaniern inspirieren lassen und drei kleine Köstlichkeiten ausprobiert. Als Spezialität haben wir Bratpeperoni gewählt, die in Spanien unter dem Namen Pimientos de Padron bekannt sind. Unsere Pimientos de Padron kommen allerdings nicht den weiten Weg aus Spanien. Es gibt die kleinen Köstlichkeiten mittlerweile auch in Baden-Württemberg. Auf der Insel Reichenau werden die grünen Peperoni angebaut und finden ihren Weg von dort in die Märkte. Die würzig-milden Peperoni lassen sich in 5 Minuten am Grill oder in der Pfanne zubereiten und sind lecker aromatisch. Wir haben heute drei einfache und schnelle Rezepte gezaubert.

Perfekt zum heutigen Spiel. Deswegen hier die heutige Rezeptur **für Heimische Bratpeperoni (Pimientos de Padron) in drei Varianten:**

Zutaten

Gebratene Pimientos de Padron

- 250 g Bratpaprika
- 75 g Zwiebelwürfel
- 50 g Öl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

Bratpaprika Pesto

- 300 g fertig gebratene Pimientos de Padron (Rezept siehe oben!)
- 1 Chilischote
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Apfelessig
- 1/2 TL Zucker
- 100 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 TL getrocknete italienische Kräutermischung

Cremiger Aufstrich von Pimientos de Padron

- 150 g Bratpaprika Pesto
- 150 g Hirtenkäse (alternativ Frischkäse)
- Saft ½ Zitrone
- Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

Rezept 1: Zubereitung für die gebratenen Pimientos de Padron

Von den Bratpeperoni die Deckel mit Stielen abschneiden. Peperoni und Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 4 EL Öl ca. 4 Minuten heiß anbraten. Hitze zurückdrehen, fein geschnittenen Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben und 1 Minute rührend braten. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer bestreuen und warm servieren.

Tipp: Die gebratenen Peperoni schmecken pur mit Brot, zu Geflügel, Fleisch, Fisch oder zu gegrilltem Käse. Außerdem können diese zu einem raffinierten Pesto oder Aufstrich verarbeitet werden (siehe Rezept 2 und 3)

Rezept 2: Bratpaprika Pesto

300 g fertig gebratene Pimientos de Padron in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit 100 ml Öl angießen.

Geschnittene Petersilie zugeben und alles mit einem Pürierstab mixen. Mit getrockneten Kräutern, Essig, Zucker und Chili abschmecken. In ein Glas umfüllen und 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Das Pesto schmeckt köstlich zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Geflügel. Mit Hirtenkäse oder Frischkäse lässt sich daraus ein kräftiger Aufstrich herstellen (Sieh Rezept 3)

Rezept 3: Cremiger Aufstrich von Pimientos de Padron

150 g Bratpaprika Pesto mit 150 g zerbröseltem Hirtenkäse (alternativ Frischkäse) in einem Mixbecher pürieren. Nach Belieben etwas Zitronensaft zugeben. Zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.