

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 1/2 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.