

Pimientos de Padrón

Für 2 Personen:

200 g Pimientos 2 EL Olivenöl 1 Msp. Gewürzsalz
1 rote Peperoni 1 Knoblauchzehe 1/2 Bund glatte Petersilie
1-2 EL Teriyaki-Sauce

Hitzebeständige Pfanne auf den heißen Grill stellen und aufheizen. Olivenöl in die heiße Pfanne geben und Pimientos ca. 10 Minuten darin braten. Nach 3 Minuten die Pimientos mit Gewürzsalz würzen und mit einer Fleischgabel anpieksen, damit sie nicht aufplatzen.

Zwischendurch immer wieder in der Pfanne schwenken.

In der Zwischenzeit Peperoni in dünne Ringe, Knoblauch in feine Scheiben und Petersilie in feine Streifen schneiden.

Peperoni, Knoblauch und Petersilie zu den Pimientos in die Pfanne geben, durchschwenken und ca. 1 ½ Minuten mitrösten.

Nach Bedarf Teriyaki-Trüffel-Sauce dazugeben, schwenken und kurz glasieren lassen; auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 09. Juli 2022