

# Pimientos de Padrón



## Zubereitung

Eine Griddleplatte oder Gusseisenpfanne auf dem heißen Grillrost setzen.

**Pimientos grillieren:** Griddleplatte oder Gusseisenpfanne mit Olivenöl bestreichen und erhitzen. Sobald sie richtig heiß ist, Pimientos darauf legen und etwa 4 Minuten garen, bis sie dunkle Röstflecken aufweisen. Mit Grillzange umdrehen und mit etwas Öl bestreichen. Ein paar Minuten weiter garen, bis sie weich sind.

**Kräuter und Gewürze zugeben:** Während die Pimientos weiter garen, in der Griddleplatte oder der Gusseisenpfanne eine Ecke frei machen. Darin Zwiebeln und Petersilie in etwas Olivenöl wenden, dann die Hälfte der Zitronenzesten, etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber geben. Alles gut anbräunen und, wenn nötig, etwas mehr Olivenöl zugeben.

## Zutaten für 4 Personen

- 500g Pimientos de Padrón (Peperoniart aus Galizien)
- 1 kleine Zwiebel, geschält und fein gescheibelt
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, Blätter gezupft
- 1 Bio Zitrone, feine Zesten
- Olivenöl «extra vergine»

**Anrichten:** Alles zusammen auf eine Platte geben, vermischen und mit den restlichen Zitronenzesten bestreuen.