



Pimientos de Padrón mit Tomaten- Salat

Zutaten:

Für die Pimientos:

- 2 EL Olivenöl
- 250 g Pimientos (spanische Bratpaprika)
- Chili Salz
- ½ Zitrone
- Haus-Sauce Spezial
- Haus-Sauce das Original

Für den Tomatensalat:

- 500 g Cherrytomaten
- 50 g Minze
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- ½ Zitrone - davon der Saft

Zubereitung:

Für den Tomatensalat:

1. Die Tomaten und die Minze gründlich waschen, abtrocknen und kleinschneiden.
2. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
3. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Pimientos:

1. Die Pimientos waschen und gut abtrocknen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
2. Die Pimientos hinzufügen und den Pfannendeckel aufsetzen.
3. Die Paprika rundum scharf anbraten, aus dem Öl nehmen und mit Salz bestreuen.
4. Zusammen mit dem Tomatensalat und zum Dippen unsere Haus-Saucen servieren.