



Bratpaprika mit Meersalz

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Olivenöl	4 EL
Bratpaprika, grün, Grill und Back	400 g
Meersalz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Bratpaprika im heißen Öl ca. 4 Min. anbraten, bis die Haut leichte Blasen schlägt.
2. Pimentos de Pardon aus dem Öl nehmen, mit Meersalz bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	77 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g