

Bratpaprika mit Meersalz









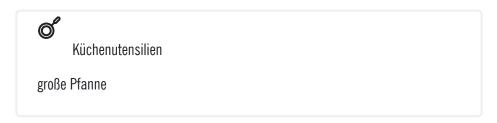
Zutaten

für 4 Portionen

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

Meersalz

Zubereitung



- 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