

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 11.06.2024**

**Brat-Paprika (Pimientos de Padron) mit Schafskäse, Oliven und Tomaten  
Für 4 Personen**

**Zutaten**

400 g Pimientos, kleine Paprikaschoten, grün  
8 EL Olivenöl  
etwas Meersalz  
etwas Pfeffer, nach Belieben  
16 Kirschtomaten oder 8 mittelgroße Tomaten  
100 g Rauke oder anderer Blattsalat  
0,5 Bund Petersilie  
200 g Feta  
80 g Oliven, z. B. Kalamata  
1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
etwas Zucker



**Zubereitung**

1. Die Pimientos abbrausen und trockentupfen.
2. In einer Grillpfanne (oder einer Grillschale, wenn die Pimientos auf dem Grill zubereitet werden) 4 EL Öl erhitzen. Die Pimientos darin ca. 10 Minuten von allen Seiten braten.
3. Nach ca. 2-3 Minuten die Pimientos mit Salz würzen. Die Pimientos dabei mit einem Gabel einstechen, damit sie nicht aufplatzen. Zwischendurch immer wieder schwenken, da sie sehr schnell bräunen.
4. In der Zwischenzeit Tomaten, Salat und Petersilie, abbrausen, trocknen und klein schneiden.
5. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Tomaten darin ca. 1-2 Minuten braten und lauwarm abkühlen lassen.
6. Die übrigen vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Tomaten, zerbröckeltem Feta, Oliven, Zitronensaft und Schale, sowie dem übrigen Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
7. Pimientos mit dem Salat auf Tellern anrichten und sofort servieren.

**Tipp:** Falls eine scharfe Schote dabei sein sollte, kann die Schärfe durch einen Joghurt-Drink gemildert werden. Dafür 500 g Joghurt mit 250 ml Wasser oder Mineralwasser, Salz, etwas Kreuzkümmel (nach Belieben) und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Nach Belieben mit Eiswürfeln servieren. Die Menge reicht für 4 Gläser á ca. 200 ml.