

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pimiento de Padron mit Schafskäse

Koch: Max Stiegl

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Grüner Grillpaprika
- 100 g Schaferino (Schafhartkäse von Bioschafzucht Hautzinger)
- 200 g Rispencherry-Tomaten (an der Rispe gebraten und getrocknet)
- Olivenöl zum Braten
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Rosmarinzweige
- 4 Portionen frisches Baguette

Zubereitung

Rispencherry-Tomaten mit einer Schere in 4 Teile schneiden, mit Olivenöl bestreichen und salzen, bei 180° C Heißluft ca. 12 Minuten braten. Dann bei 80°C warmstellen. Paprika waschen und trocknen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen andrücken und anschließend Paprika und Knoblauchzehen von allen Seiten bei starker Hitze kurz anbraten bis er weich ist und Blasen entstehen. Nun mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und auf vier vorgewärmte Teller aufteilen. Schafskäse in kleine Stücke brechen und auf den gegrillten Paprika geben. Mit den Rispencherry-Tomaten und frischen Baguette servieren.

Quelle: ORF extra