



GEBRATENE PIMIENTOS IN KNOBLAUCHÖL



10 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

200 g	Pimientos (kleine Bratpaprika)
4 EL	Knoblauchöl
1 Packung(en)	Petrella Pico Pralinen (à 100 g)
etwas	grobes Meersalz

Petrella Produkte



Petrella Pico Pralinen



GEBRATENE PIMIENTOS IN KNOBLAUCHÖL



10 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Pimientos waschen, trocknen und in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill von allen Seiten in Knoblauchöl anbraten.
2. Auf kleine Schalen mit Petrella Pico Pralinen verteilen und genießen.