

Teil 2 Salat / Gemüse

Rezeptteil 4 von 4 Papas / Pimentos

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
600 Stk	kleine Kartoffeln (Drillinge)
120 g	Milde Grill-Peperoni
	Salzwasser (3,5%)
	Meersalz

Vorbereitung

1. 35 g Salz in einem Liter Wasser auflösen.
2. Kartoffeln waschen und in einen Topf geben.
3. Peperoni waschen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Die Kartoffeln gerade mit Wasser bedecken und ca. 20 min ohne Deckel kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln im Backofen bei 70°C ausdampfen, so dass eine dünne Salz-Schicht auf den Kartoffeln bleibt und sie etwas schrumpelig werden.

Grill - hohe, direkte Hitze: Die Peperoni kurz von allen Seiten grillen, so dass einige dunkle Stellen entstehen. Auf eine Schale geben und nur mit grobem Meersalz und etwas Olivenöl würzen.