

## **BORA Rezept**

### Pimientos mit Pistazien-Pfeffer-Topping

---





Zubereitungszeit  
25 Min.

Bratzeit  
7 Min.

4 Personen

## ZUBEREITUNG

**1.** Die Pistazien nicht zu fein hacken. Die Pfefferkörner waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und nicht zu fein hacken. Die Salzzitrone vierteln, das weiche Innere entfernen und die Schale etwa 0,3 cm groß würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, dann 1 EL Schale abreiben. Alle Zutaten mischen.

**2.** Die Pimentos waschen und gründlich trocken tupfen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zuerst größere Exemplare hineingeben, nach ca. 1 Min. alle anderen. Alles unter ständigem Rühren 4-6 Min. braten, bis die Pimentos gebräunt und weich sind. Herausnehmen und mit Flockensalz bestreuen, dann mit dem Topping anrichten.

### TIPP:

#### SALZZITRONEN HERSTELLEN

Man kann Salzzitronen einfach selbst herstellen. Dafür 6 Bio-Zitronen gründlich waschen. Aus 2 Zitronen den Saft auspressen. Die restlichen Zitronen kreuzweise ein- aber nicht durchschneiden. 2 saubere Schraubgläser mit kochend heißem Wasser ausspülen und jeweils 2 EL Meersalz einfüllen. Je 1/2 EL Meersalz in die Einschnitte der Zitrone geben, die Zitronen in die Gläser geben und fest zusammendrücken. Mit dem Zitronensaft begießen und mit kochend heißem Wasser auffüllen, sodass die Zitronen ganz bedeckt sind. Verschließen und 4-6 Wochen reifen lassen.

## ZUTATEN

### TOPPING

80 g grüne Pistazienkerne  
2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner  
8 Zweige Thymian  
1 Salzzitrone  
1 Bio-Zitrone

### PIMENTOS

400g Pimentos (grüne Bratpaprika)  
3 EL Zweige Thymian  
Flockensalz

