

Putenherzen mit Paprikastückchen

Corazón de pavo con pimientos



Zutaten für zwei Personen:

100 g Putenherzen (netto, entspricht ca. 6 Stück brutto)
1/3 einer grünen Paprikaschote
1 EL Olivenöl
2 kleine Knoblauchzehen
1 TL grobes Salz
Zitronenspalten (optional)

1. Von einer grünen Paprikaschote zwei Seiten abschneiden. Die Häute entfernen und die Abschnitte fein würfeln.

2. Putenherzen waschen, mit Küchentüchern trocknen. Längs halbieren, auf ein Schneidbrett legen und quer in feine Streifen schneiden. Fett und Flachsen großzügig wegschneiden bzw. nicht verwenden.

3. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Mit einem gestrichenem TL groben Salzes in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten.

4. Einen EL Olivenöl in eine größere beschichtete Pfanne geben, die

Knoblauchpaste zufügen und mit der fein geschnittenen Paprika auf kleiner Hitze (bei uns: Stufe 3 von 9) geduldig braten. Immer wieder mal rühren.

5. Wenn die Paprikastückchen fast gar sind, die Streifen von den Putenherzen zugeben und unter Rühren braten.

6. Zusammen mit Weißbrot heiß bzw. warm servieren.

Hinweise:

Interessantes und schmackhaftes warmes Tapas-Gericht. Macht nicht so viel Arbeit, wie man vermuten würde. Kann man auch gut vorbereiten (bis hin zur

Zugabe der Streifen vom Putenherz).

Putenherzen sind nicht so leicht zu bekommen, da muss man schon ein wenig suchen.

Wer will, kann noch bei Tisch etwas Zitronensaft darauf träufeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Pute, Innereien, spanisch

Rezeptanregung:

Restaurant Brismar in Port d'Andratx auf Mallorca, September 2008
Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023