

## Rezept

# Bratpaprika mit Knoblauchdip

Ein Rezept von Bratpaprika mit Knoblauchdip, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>2-3</b> Knoblauchzehen	<b>250 g</b> Magerquark
<b>100 g</b> Salatmayonnaise	Salz
Pfeffer	evtl. Milch
<b>200 g</b> Bratpaprika (kleine grüne Paprikaschoten)	<b>200 g</b> weiche Chorizo (siehe Rezept-Tipp unten)
<b>2 große</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>6 Zweige</b> Rosmarin	<b>8 EL</b> Olivenöl
grob gemahlener Pfeffer	grobes Meersalz
Backblech	evtl. Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Für den Dip den Knoblauch schälen, in eine Schüssel pressen und darin mit Quark, Salatmayonnaise, Salz und Pfeffer verrühren. Falls nötig, etwas Milch oder Wasser unterrühren, bis der Dip schön cremig ist.
2. Die Bratpaprika waschen und trocken tupfen. Chorizo in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln von den Stielen zupfen.
3. Alle Zutaten auf dem nach Belieben mit Backpapier belegten Blech verteilen. Das Olivenöl darüber verteilen, alles mit grob gemahlenem Pfeffer und Meersalz bestreuen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen (unten) schieben, alles ca. 20 Min. garen. Den Dip dazu servieren.