

Rezept

Fruchtig marinierte Paprika

Ein Rezept von Fruchtig marinierte Paprika, am 18.04.2024

Zutaten

3 rote und/oder gelbe Paprikaschoten (etwa 600 g)	2 Frühlingszwiebeln
150 g feste reife Aprikosen	1/4 Bund Zitronenmelisse (ersatzweise geht auch Petersilie)
Salz	1/2 Bio-Zitrone
4 EL Olivenöl	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 230 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Paprikaschoten längs halbieren. Den Stiel und die Trennhäute mit den Kernen aus den Hälften lösen. Die Schotenhälften waschen, mit der Haut nach oben nebeneinander aufs Backblech legen. Paprika im Ofen (Mitte) 15-20 Minuten backen, bis die Haut dunkle Blasen bekommt.
2. Inzwischen von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Melisse abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und klein würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 2 EL Saft auspressen.
3. Zitronensaft und -schale, Salz und das Paprikapulver verrühren. Das Öl nach und nach mit einer Gabel unterschlagen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Die Zwiebeln, die Melisse und die Aprikosen dazugeben und untermischen.
4. Paprikahälften in einen Gefrierbeutel geben und so lange abkühlen lassen, bis man sie gut anfassen kann. Dann die Haut abziehen und die Schoten in breite Streifen schneiden. In eine flache Form legen und die Aprikosensauce darauf verteilen. Gleich essen (oder auch vorher noch ein paar Stunden zugedeckt durchziehen lassen).