

Rezept

Gegrillte Frühlingszwiebeln mit Paprikasauce

Ein Rezept von Gegrillte Frühlingszwiebeln mit Paprikasauce, am 25.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen	2	Tomaten
100 ml	Olivenöl	50 g	gehäutete Mandeln
1-4	getrocknete Chilischoten	50 g	Paprikapulver
2 EL	Rotweinessig	1 TL	Kreuzkümmel
	Salz	30	Frühlingszwiebeln
	Hozkohlegrill		Klappgitter für den Grill
	Zeitungspapier		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und grob würfeln, dabei Stielansätze entfernen. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Mandeln darin hell anrösten. Knoblauch, Chilischote(n) und Paprikapulver zugeben, einmal umrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Alles mit Essig und Kreuzkümmel mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei das restliche Öl einlaufen lassen. Die Paprikasauce mit Salz abschmecken.
2. Den Hozkohlegrill anheizen. Die Frühlingszwiebeln waschen, Wurzeln und äußere Blätter dran lassen. Möglichst viele Frühlingszwiebeln in ein Klappgitter legen und 5-8 Min. von jeder Seite bei mittlerer Hitze grillen. Die Zwiebeln in Zeitungspapier wickeln und 3 Min. ruhen lassen. Dann wie ganz oben beschrieben aus den äußeren Hüllen lösen und mit der Sauce servieren. Dazu schmeckt am besten ofenfrisches Weißbrot.