Rezept

# Paprika-Eiersalat

Ein Rezept von Paprika-Eiersalat, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | rote Paprikaschoten |
| **2-3** | Knoblauchzehen |
| | Salz |
| **300 g** | griechischer Joghurt |
| **1-2 TL** | edelsüßes Paprikapulver |
| | Backpapier für das Backblech |
| **8** | Eier |
| **1 Bund** | Petersilie |
| | schwarzer Pfeffer |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **2 TL** | Chiliflakes |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Backofengrill auf 220° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Paprikaschoten schälen, vierteln, entkernen, waschen, mit der Schnittfläche nach unten aufs Blech legen und (oben) ca. 10 Min. grillen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Eier hart kochen, abkühlen und pellen. Knoblauch schälen und hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Eier achteln. Paprikastücke grob würfeln. Beides mit Petersilie mischen, salzen und pfeffern. Joghurt mit Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und darübergießen. Öl mit Paprikapulver verrühren, darüberträufeln. Mit Chili bestreuen.