

Rezept

Paprika mit Sardellen

Ein Rezept von Paprika mit Sardellen, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| je 2 gelbe und rote Paprikaschoten | 8 EL Olivenöl |
| frisch gepresster Saft von 1 Zitrone | Salz |
| Pfeffer aus der Mühle | 10 Sardellenfilets (in Öl) |
| 150 g selbst gemachter Frischkäse oder Schafskäse | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Grill des Backofens vorheizen. Die Paprikaschoten längs halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Das Blech in den Ofen (oben) schieben und die Schoten 15-20 Min. rösten, bis die Haut schwarz ist und große Blasen wirft.
2. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und mit einem nassen Küchentuch abdecken. Die Paprika so lauwarm abkühlen lassen. Dann mit einem kleinen Messer die Haut der Schotenhälften abziehen.
3. Die Paprikaschoten in breite Streifen schneiden und auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten. Mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sardellenfilets auf den Paprikaschoten verteilen und den Käse grob darüberkrümeln. Dann alles mit dem übrigen Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und nochmals mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen.