Rezept

Spitzpaprika aus dem Ofen mit Pinienkernen

Ein Rezept von Spitzpaprika aus dem Ofen mit Pinienkernen, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** helle Spitzpaprika
- **2** Knoblauchzehen
- Salz
- **3 EL** Pinienkerne
- **6 EL** Olivenöl
- **1 EL** Balsamico bianco oder milder Weißweinessig
- **4** rote Spitzpaprika
- 6-8 Zweige Thymian
- **1 TL** Chiliflocken
- **3 EL** Mandelstifte
- 1/2 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Spitzpaprika waschen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech setzen.

2. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken, mit Knoblauch, Salz, Chiliflocken, Pinienkernen und Mandeln mischen und auf die Paprikahälften streuen. Mit dem Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen.

3. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Fertig gebackene Paprika aus dem Ofen nehmen, mit etwas Essig beträufeln und mit Petersilie bestreuen.