Rezept

Spitzpaprika aus dem Ofen türkische Art

Ein Rezept von Spitzpaprika aus dem Ofen türkische Art, am 29.04.2024

Zutaten

6	rote Spitzpaprikaschoten
1	Frühlingszwiebel
3 EL	Olivenöl
	Salz
1 Prise	Pul Biber
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie
2 EL	Aceto balsamico
	gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen und auf dem Rost im heißen Backofen (oben) backen, bis die Schale Blasen wirft und sich leicht abziehen lässt.

2. Die Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und häuten. Kerne und Stiel entfernen und das Fruchtfleisch in Längsstreifen schneiden. Die Paprikastreifen auf einem großen Teller anrichten.

3. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

4. Knoblauch, Petersilie und Frühlingszwiebel in einer Schüssel mit Öl und Aceto balsamico verrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen und über die Paprikastreifen träufeln.