

Rezept

Gebackene Paprika mit Minze-Chili-Anchoiade

Ein Rezept von Gebackene Paprika mit Minze-Chili-Anchoiade, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1 große rote Spitzpaprika | 1 TL Weißweinessig |
| Salz | Pfeffer |
| 1 TL Olivenöl | 1/2 frische rote Chilischote |
| 1 TL Kapern | 2 Sardellenfilets in Öl |
| 1-2 Zweige Minze | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Spitzpaprika halbieren, putzen und waschen. Backblech mit Papier belegen. Schotenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen. Im heißen Ofen ca. 20 Min. backen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Paprika aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, dann häuten und auf zwei kleinen Tellern anrichten.
2. Für die Anchoiade den Essig mit 1 sehr kleinen Prise Salz (die Sardellen würzen kräftig!) und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenöl unterrühren, sodass eine cremige Vinaigrette entsteht.
3. Die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Chili in winzige Würfel schneiden. Kapern und Sardellen abtropfen lassen und fein würfeln. Minze waschen und trocken schütteln. Blätter in feine Streifchen schneiden. Chili, Kapern, Sardellen und Minze mit der Vinaigrette vermischen.
4. Die Minze-Chili-Anchoiade abschmecken und über die Paprikahälften träufeln, die Schoten aber nicht ganz damit bedecken. Paprika sofort genießen. (Es schadet aber auch nicht, sie noch ein bisschen marinieren zu lassen.)