

Rezept

Gegrillte Paprika mit Mandeln

Ein Rezept von Gegrillte Paprika mit Mandeln, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 rote Paprika | 1 gelbe Paprika |
| 1 grüne Paprika | ½ Bio-Zitrone |
| 2 EL Gemüsebrühe | Salz |
| Pfeffer | 2 EL Olivenöl |
| 2 Stiele Petersilie | 30 g schwarze Oliven (z. B. Kalamata) |
| 30 g Rauchmandeln | 30 g Manchego (spanischer Hartkäse) |
| 2 Stiele Basilikum | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 30 g F, 10 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein Backblech legen und im Ofen (oben) 8-10 Min. grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft.
2. Inzwischen für die Marinade die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ½ TL Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Zitronenschale und -saft mit Brühe, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unterschlagen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unter die Marinade mischen.
3. Die Paprika aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Küchentuch bedeckt ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann die Haut mit einem kleinen Messer abziehen. Die Paprika längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, auf einer Platte oder auf Teller verteilen und mit der Zitronenmarinade beträufeln. Die Oliven abtropfen lassen und mit den Mandeln auf den Paprika verteilen.
4. Zum Servieren den Käse mit dem Sparschäler in feine Späne hobeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Paprikastreifen mit Käsespänen und Basilikum bestreuen.