

Rezept

Gehäutete Paprikastreifen aus dem Ofen

Ein Rezept von Gehäutete Paprikastreifen aus dem Ofen, am 28.06.2026

Zutaten

| | | | |
|---------------|------------------------------------|-------------|--|
| | je 2 rote und gelbe Paprikaschoten | 4 | Knoblauchzehen |
| 1 Bund | Petersilie | | nach Belieben 1 getrockneter Peperoncino |
| 1 EL | Zitronensaft | 50 g | Semmelbrösel |
| 50 ml | Olivenöl | | Salz |
| | Pfeffer | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen. Die Schoten mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und etwa 15 Min. im Ofen (Mitte) backen, bis sie dunkle Blasen haben.
2. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, Blättchen ebenfalls sehr fein zerkleinern. Nach Belieben den Peperoncino sehr fein zerkrümeln oder im Mörser zerstoßen.
3. Die Paprika aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Hitze auf 200° (Umluft 180°) reduzieren. Die Paprika häuten und jeweils noch einmal längs halbieren. Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit dem Zitronensaft beträufeln.
4. Knoblauch, Petersilie und Peperoncino mit den Semmelbröseln und dem Öl verrühren. Mischung salzen, pfeffern und auf den Paprika verteilen. Paprika im Ofen noch einmal 15-20 Min. backen, bis die Bröselmasse leicht gebräunt ist. Die Paprika schmecken warm oder lauwarm, aber auch abgekühlt.