

Rezept

Geröstete Paprikaschoten in Öl

Ein Rezept von Geröstete Paprikaschoten in Öl, am 10.06.2026

Zutaten

1,5 kg rote oder gelbe Paprikaschoten (oder beide gemischt)

Saft von 1 Zitrone

250-350 ml Olivenöl

4 Knoblauchzehen

4 EL in Essig eingelegte Kapern

3 Lorbeerblätter

Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 300 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Paprikaschoten waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Schoten mit den Rundungen nach oben daraufgeben und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. rösten, bis die Schalen schwarze Flecken zeigen.
2. Das Blech herausnehmen und mit einem nassen Küchentuch bedeckt 10 Min. ruhen lassen. Dann die Schoten häuten. Knoblauch schälen, halbieren, abwechselnd mit Schoten und Kapern in eine Schüssel legen und mit Zitronensaft begießen. Im Kühlschrank 4-5 Std. marinieren.
3. Die Marinade in einen Topf abgießen, dabei die Schoten leicht ausdrücken. Paprika, Knoblauch und Kapern in Gläser schichten. In jedes Glas 1 Lorbeerblatt stecken. Öl und Marinade auf 80° erhitzen, bis 2 cm unter den Glasrand über die Paprika gießen. Sofort verschließen. Kühl aufbewahren.