

Rezept

Geröstete Paprika mit Granatapfel-Vinaigrette

Ein Rezept von Geröstete Paprika mit Granatapfel-Vinaigrette, am 23.04.2024

Zutaten

1,2 kg rote Paprikaschoten	1 EL ungesüßter Granatapfelsirup (»Grenadine Mollasse«, in orientalischen oder türkischen Geschäften)
2 TL Limettensaft	2 TL Ahornsirup
Meersalz	schwarzer Pfeffer
½ TL frisch gemahlener Kreuzkümmel	½ TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Paprikaschoten halbieren, Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften waschen und jede einmal längs durchschneiden. Diese Viertel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Grillfunktion zuschalten und die Paprikastücke 15-20 Min. grillen, bis sie dunkle Stellen bekommen und die Haut Blasen wirft.
2. Aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Nach etwa 10 Min. die Paprikastücke häuten.
3. Für die Vinaigrette Granatapfelsirup, Limettensaft und Ahornsirup mit dem Salz verrühren, bis es sich gelöst hat. Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver untermischen, dann nach und nach das Öl unterschlagen, bis man eine homogene Vinaigrette hat.
4. Die Paprikastücke nebeneinander auf einer Platte verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln und zugedeckt mind. 30 Min. marinieren lassen, dabei ab und zu vorsichtig wenden.