

## Rezept

# Honig-Marinierte Paprika

Ein Rezept von Honig-Marinierte Paprika, am 12.06.2026

## Zutaten

5-6 gelbe Paprikaschoten (ca. 1 kg)	<b>1 EL</b> heller Aceto balsamico
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>1 EL</b> Akazienhonig
<b>3 EL</b> Walnussöl	<b>3 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>50 g</b> helle Sultaninen	<b>3</b> Stängel Minze
Backpapier für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Paprikaschoten vierteln, putzen, mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen. Etwas flach drücken und in den Backofen (oben) schieben. Grillfunktion zuschalten und die Paprikaviertel 15-20 Min. grillen, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken, 10 Min. abkühlen lassen. Danach die Haut abziehen.
2. Inzwischen für die Vinaigrette den Essig mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Öle erst tropfenweise unterschlagen, dann im dünnen Strahl, bis die Vinaigrette cremig wird. Über die Paprikaviertel geben, die Sultaninen untermischen. Alles im Kühlschrank mindestens 2 Std. ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren die Minze abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Paprikaviertel vorsichtig wenden und mit den Minzeblättchen bestreuen.