Rezept

Paprika-Carpaccio mit frittiertem Knoblauch

Ein Rezept von Paprika-Carpaccio mit frittiertem Knoblauch, am 25.05.2025

Zutaten

- je 2 gelbe und rote Paprikaschoten
- **200 ml** Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
- **5** Knoblauchzehen
- Pfeffer
- **1** Zweig Rosmarin
- **2 EL** Rotweinessig
- grobes Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und die Hälften halbieren. Mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) backen, bis die Haut fast schwarz ist. Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Küchentuch zudecken und ca. 10 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Marinade den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. 100 ml Öl und Essig verrühren, den Rosmarin dazugeben und etwas durchziehen lassen.

3. Von den Paprikaschoten mit einem Messer die Haut abziehen. Gelbe und rote Stücke abwechselnd auf einer Servierplatte anrichten, mit Rosmarinöl beträufeln und ca. 1 Std. durchziehen lassen.

4. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin hellbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Paprikaschoten mit Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Mit Knoblauchchips bestreuen.