

Rezept

Überbackene Paprika

Ein Rezept von Überbackene Paprika, am 09.06.2026

Zutaten

750 g rote Paprikaschoten

2 Knoblauchzehen

200 g Feta

2 EL kleine Kapern

Pfeffer

4 Zweige Bohnenkraut

12 entsteinte schwarze Oliven

7 EL Olivenöl

Salz

2 EL Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Paprika und Bohnenkraut waschen. Paprika längs halbieren, putzen und in 2 cm breite Streifen teilen. Bohnenkraut trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Käse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Grill des Backofens vorheizen. Eine ofenfeste Form mit 1 EL Öl austreichen, Paprika hineinlegen, Knoblauch, Bohnenkraut, Oliven und Kapern darüber geben, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Paprika 5 Min. grillen, dann mit dem Käse belegen und mit 1 EL Öl beträufeln. In 4-5 Min. goldbraun backen.
3. Essig, Salz, Pfeffer und 3 EL Öl verrühren. Die Sauce über die Paprikaschoten träufeln.