

Antipasti - Paprika bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Rote Paprika, 1 l kaltgepresstes Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Salz, Alufolie.

Die Vorbereitungen:

Die Paprika waschen, vierteln und die Kerne sowie das Weiße entfernen, die Haut wie ein Kreuz einritzen. Die Viertel auf das mit Alufolie ausgelegte Backblech legen, 2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, über die Paprika verteilen, mit ein paar Spritzern Öl beträufeln und bei 120 °C im Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Die Haut sollte etwas Farbe bekommen und sich leicht an den Seiten abheben/aufrollen. Während des Abkühlens mit einem feuchten Küchentuch abdecken.

Die Zubereitung:

Die anderen 2 Knoblauch abpellen und in kleine Scheibchen schneiden und mit dem restlichen Öl mischen. Die Paprika von der Haut befreien (am einfachsten mit einem Messer abpellen) und mit Salz bestreuen und in das Öl einlegen. Am nächsten Tag ist die Paprika gut durchgezogen und servierfertig.