

Grillpaprika

Zutaten für 2 Portionen:

- 12 Spitzpaprika / oder ca. 6 "normale" Paprika
- 3-4 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 50 ml Balsamico Essig (hell)
- 1 TL Salz
- Petersilie, Basilikum oder Dill



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

So machst du die Grillpaprika selber

1. Wasche die Paprika.
2. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Lege die Paprikaschoten im Ganzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und stich sie ein, so dass die heiße Luft austreten kann.
4. Röste die Paprika nun im vorgeizten Ofen für 30 Minuten. Wende sie zwischendurch immer wieder mal. Alternativ kannst du die Grillpaprika auch direkt auf dem Grill zubereiten, wo du sie von beiden Seiten grillst.
5. Lass die Paprika abkühlen, löse dann ihre Haut und entferne die Kerne.
6. Schneide die Grillpaprika in 2 breite Streifen schneiden.
7. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und röste den in Stücke geschnittenen Knoblauch kurz an.
8. Gib den Essig, das Salz und die Paprikastreifen dazu und lasse sie circa eine Minute köcheln.
9. Zerkleinere die Kräuter und verteile sie über der Grillpaprika. Lasse sie dann gut auskühlen.
10. Fülle die Paprika nun in ein Einmachglas und bewahre sie bis zum Servieren im Kühlschrank auf.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).