

Marinierte Paprika

Peperoni marinati



Zutaten für sechs Personen:

2 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
2 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Paprikaschoten waschen, längs halbieren, Kerne und weiße Häute entfernen, mit der Schnittstelle nach unten in eine backofengeeignete Form geben.
3. Im Backofen ca. 30-40 Minuten garen.
4. Die Form aus dem Ofen nehmen, mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch bedecken und leicht abkühlen lassen.
5. Schotenhälften längs in je 3-4 Teile schneiden und häuten. Dabei Paprikasaft auffangen und in die Form zurückgießen. Mit 1 EL

Zitronensaft Saft und Rückstände in der Form lösen. Das Gemisch aus der Form in eine kleinere Schale umfüllen.

6. Knoblauch dazu pressen, mit einem weiteren EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen.

7. Form säubern, gehäutete Paprikaabschnitte einschichten und mit der Marinade begießen.

8. Mindestens 5 Stunden marinieren.

9. Vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

Hinweis:

Das Gericht kann schon gut am Vortag zubereitet werden. Im Kühlschrank hält es sich bis zu einer Woche.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 360 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024