

Marinierte Paprikaschoten



Kräftig rösten

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Paprikaschoten waschen, auf das Blech geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, bis die Haut schwarze Blasen bekommt. Seien Sie dabei nicht zaghaft, nur so lässt sich die Haut gut ablösen und das Fruchtfleisch bekommt das gewünschte Röstaroma.

Ich habe hier rote Paprikaschoten, sie können natürlich auch gelbe und/oder grüne verwenden.



Sorgfältig häuten

Das Blech herausnehmen, die Schoten mit einem angefeuchteten Küchenhandtuch abdecken und lauwarm abkühlen lassen. Die Feuchtigkeit sorgt dafür, dass sich die Paprikaschoten anschließend leichter häuten lassen.

Die Stielansätze aus den Schoten ziehen und die Samen entfernen. Die Haut abziehen und das Paprikafleisch in Stücke oder Streifen schneiden.

Fein marinieren

Die Paprikastücke auf einer Platte anrichten, salzen und pfeffern. Den Knoblauch schälen, nach Belieben in dünne Scheiben schneiden oder fein hacken und darüberstreuen. Den Zitronensaft und das Olivenöl darüber träufeln. Wer mag, kann auch noch etwas fein geschnittene Petersilie und ein paar Oliven darüberstreuen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde, gerne über Nacht, durchziehen lassen.

Die marinierten Paprikaschoten mit knusprigem Weißbrot servieren. ¡Que aproveche!

Copyright Margit Proebst