



Rezept der Woche Paprika vom Blech

(4 Personen)

Sie brauchen

- o 4 Paprika rot oder gelb
- o 1-2 EL Olivenöl
- o 1 TL brauner Zucker
- o 1/2 TL Salz
- o 1 Messerspitze Chilipulver
- o 1 TL Koriander, ganz
- o 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
- o 1 Bd. Blattpetersilie

So geht's

Gewaschene Paprika in jeweils 8 Spalten teilen. Dabei die inneren Rippen und Kerne entfernen. Paprika mit Olivenöl, Zucker, Salz und Chili mischen und auf dem Blech im vorgeheizten Backofen (220°C) ca. 20 - 25 Min. garen.

Inzwischen Koriander in einer Pfanne anrösten bis er duftet, dann im Mörser zerstoßen.

Die Zitrone dünn abschälen, die Schale in ganz feine Streifen schneiden.

Zitrone auspressen und die gegarten Paprikaspalten mit Zitronenschale, -saft und Koriander mischen.

Blattpetersilie waschen, grob hacken und dazugeben.

Das Ganze lauwarm als Vorspeise genießen.

Guten Appetit

