Italienische Rezepte

Marinierte Paprika (Peperoni arrostiti in insalata)

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Einlegen, Italien, Paprika, Salat

2	Rote Paprikaschoten	1 große	Knoblauchzehe
2	Gelbe Paprikaschoten		Salz
1 Essl.	Rotweinessig		Pfeffer
5 Essl.	Olivenöl		

Die ganzen Schoten auf ein mit Alufolie belegtes Blech legen und unter dem Backofengrill unter Wenden garen, bis die Haut rundum Blasen wirft und schwarz wird. In einer Schüssel mit einem feuchten Tuch bedeckt erkalten lassen. Dann die Paprika aufschneiden, entkernen und häuten, den entstandenen Saft dabei auffangen.
Die geschälte Knoblauchzehe mit Salz und Pfeffer in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Essig und Öl zusammen mit dem Paprikasaft zugeben und gründlich durchrühren.
Die Paprika in breite Streifen schneiden und auf einer Servierplatte anrichten. Die Sauce gleichmäßig über die Paprikastreifen verteilen. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Nach Belieben mit Oliven und/oder Schafskäsewürfeln servieren.