

Italienische Rezepte

Involtini di peperoni (Paprikaröllchen)

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Italien, Vorspeisen

6	große Paprika (je 2 rote, gelbe und grüne Schoten)	90 ml	Weißweinessig
	Salz	90 g	Olivenpaste
	frisch gem. schwarzer - Pfeffer	2	Knoblauchzehen, zerdrückt
		90 ml	natives Olivenöl
30 g	grobe, frische Weißbrotkrumen	1,50 Essl.	glatte Petersilie, gehackt
			Sardellenfilets in Öl (zum - Garnieren)

Die Paprikaschoten waschen und abtrocknen. 30 Minuten in den auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen setzen und während dieser Zeit vorsichtig drehen, bis man leicht mit einer Gabel hinein stechen kann. Häuten, die Schoten halbieren, dann Rippen und Kerne entfernen. Die Schoten in 3 cm breite Streifen schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Brotkrumen in dem Essig einweichen und ausdrücken. In einer Schüssel Brot, Olivenpaste und Knoblauch zu einer dicken Creme vermischen. 2 El Öl untermengen. Die Paprikastreifen mit der Mischung bestreichen und aufrollen. Die Röllchen auf einem Servierteller anrichten und das restliche Öl darüber träufeln. mit der Petersilie bestreuen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Sardellenfilets garnieren.