

Paprika aus dem Glas

Zutaten:

300 g rote Paprika

300 g gelbe Paprika

½ Bund glatte Petersilie

3 Knoblauchzehen, gehackt

2 EL Limettensaft

4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Paprika halbieren, entkernen, mit der Schnittfläche auf Alufolie setzen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen, bis die Haut Blasen wirft. Aus dem Backofen herausnehmen und mit einem kalten, nassen Küchentuch bedecken, erkalten lassen.

Die Haut abziehen. Petersilie zupfen, waschen und grob schneiden.

Paprika nach Farbe würfeln. In Gläser verteilen. Mit Knoblauch und Petersilie bestreuen. Mit Limettensaft und Olivenöl beträufeln.

Dazu geröstetes Fladenbrot servieren.

Tipp: Grüne Paprika eignen sich wegen ihres leicht bitteren Geschmacks nicht so gut.