

Nah&Frisch

Professional

## Marinierte Paprika

Vorspeise

Grillen

Sommer

Vegetarisch



### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Paprika vierteln, entkernen und auf ein Backblech legen. Für ca. 10 Minuten in den Backofen unter den Grill geben bis er Blasen wirft, dann aus dem Ofen nehmen (geht auch am Holzkohलगrill) Paprika häuten, in eine flache Schale legen.

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Mit Olivenöl, Zitronensaft, etwas Balsamicoessig, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten und über die Paprika gießen. Etwa eine Stunde marinieren und als Beilagen zu gegrilltem Fleisch oder Fisch servieren.

### ZUTATEN

2 große rote Paprika

2 große gelbe Paprika

1 Zitrone

2 Knoblauchzehen

Balsamicoessig

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle