Nah&Frisch



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 Holzkohlengrill) 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