

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Bunte Paprika - Poivrons Grilles Panaches

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Vegan, Vegetarisch, Frankreich,

250 g Paprika, rot	4	Knoblauchzehe
250 g Paprika, gelb	90 ml	Olivenöl
250 g Paprika, grün		
Salz, Pfeffer		

Die Paprikaschoten für ca. 30 Minuten unter den vorgeheizten Grill legen, dabei drehen, bis die Haut dunkel ist, aber nicht anbrennen lassen.

Dann die Schoten mit einem feuchten Tuch abdecken und 20 Minuten abkühlen lassen.

Die Haut abziehen.

Die Schoten halbieren und putzen, den Saft dabei auffangen, falls welcher da ist.

Die Schoten in Streifen schneiden und zum Saft geben.

Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Öl, Salz und Pfeffer dazu und gut verrühren, über die Paprika geben.

Gut durchziehen lassen.

Dazu passt Brot, Tomatensalat, Auberginenpüree oder kaltes Fleisch.