

Grillrezepte

Gegrillte Grüne Chilis In Kreuzkümmel Knoblauch

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Auflauf, Chilis, Texmex, Grillen

4	Grüne Paprika	1	Limone; den Saft
2	Mittelscharfe Chilis		Salz
150 g	Schinken, klein gewürfelt		Pfeffer
1	Zwiebel, fein gehackt	2	Essl. Butter
225 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe	225 ml	Sahne
2	Knoblauchzehen, zerdrückt	60 g	Geriebener Parmesan
1/2 Teel.	Gemahlener Kreuzkümmel		

Paprika und Chilis im Backofen oder unter einem vorgeheizten Grill so lange rösten, bis ihre Haut Blasen wirft und stellenweise schwarz wird. Dann abkühlen lassen.

Das abgekühlte Gemüse häuten, entkernen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schinkenwürfel, Zwiebel und den Knoblauch zugeben und etwa 3 Minuten andünsten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Paprika und Chilis zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung in die Pfanne geben. Sahne, Brühe und Parmesan zugießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Das warme Gemüse in eine Servierschüssel geben, mit Limonensaft beträufeln und sofort servieren.