

Marinierte Paprikaschoten

...verfeinert mit Arganöl

Paprika antipasti, das passende Rezept dafür ist dieses. Das besonders feine Arganöl bringt einen edlen Geschmack zur fruchtig, aromatischen Paprika. Dieses vegane Paprikarezept mit Arganöl ist schnell und einfach zubereitet.

Zutaten

- 4 große Paprikaschoten (grün, rot, gelb, orange)
- Saft einer Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 EL Argand'Or Arganöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Die gewaschenen, entkernten Paprika halbieren und mit der Hautseite nach oben im Backofen unter den sehr heißen Grill legen.
- Wenn die Haut Blasen wirft herausnehmen (kann ruhig schon schwarz sein) und unter einem feuchten Tuch abkühlen lassen. Danach die Haut vorsichtig ablösen. Falls sich Saft gebildet hat, unbedingt auffangen und mit dem Saft der Zitrone, dem in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Öl verrühren. Die Schoten in Streifen schneiden und mit der Marinade beträufeln. Gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/marinierte-paprikaschoten/>