

Pimientos - Fritos - Eingelegte Paprikaschoten

Kategorien: Vorspeise, Gemüse, Eingelegte, Antipasti

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Paprikaschoten, rot Möglichst kleine
4		Knoblauchzehen; (bis 5) Feine Scheiben
1/2		Zitrone; Saft davon
125	ml	Olivenöl Salz Pfeffer, schwarz; a.d.M. Petersilie, glatt einige Blättchen

Anleitung:

Gewaschene Paprikaschoten auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen.

Im Backofen (mittlere Schiene) 20-30 Minuten garen, dabei nach etwa 10 Minuten wenden. Die Haut muß Blasen werfen und leicht braun werden.

Herausnehmen, abkühlen lassen, vierteln, entkernen und häuten. In eine Schale legen.

Knoblauch darüber streuen.

Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer gut verrühren und darüber gießen, Die Schoten sollen von der Sauce bedeckt sein (eventuell mehr machen).

Mindestens 2 Stunden, am besten im Kühlschrank, ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Petersilieblättchen bestreuen.