

Ca. 500 g Grill Paprika für Appetizer, Fingerfood, Grillen, Grillsaison, Snacks, Antipasti, Burger und Caprese

Zutaten:

6	ST	Paprika, große (rot)
3	EL	Olivenöl
1	ST	Knoblauchzehe
2	EL	Basilikumblätter (gehackt)
1	EL	Balsamico Essig
1/2	TL	Salz

Herstellung:

1. Paprika waschen, halbieren und Kerne rausnehmen.
2. Grill aufheizen oder nehmt eine Pfanne zur Hand. Beim Grill ist es wichtig, dass die Paprikas nicht direkt auf dem Rost liegen, sondern so 10-15cm entfernt auf einem Gitter. Bei der Pfanne könnt ihr die Temperatur besser regeln, da verbrennen sie nicht so schnell.
3. Die Paprika kommen jetzt mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill / in die Pfanne und dort bleiben sie für ca. 10-15 Minuten. Die Haut der Paprikas soll anfangen schwarz zu werden.
4. Paprikaschoten gleich anschließend in einen Gefriersack geben, abschließen und ca. 5 Minuten dämpfen lassen.
5. Dann nehmt ihr sie raus und die Haut lässt sich dann wirklich gut abziehen.
6. Die fertigen Hälften halbiert ihr jetzt nochmal.
7. Schält, hackt und zerdrückt dann den Knoblauch.
8. Öl, Essig und Salz in eine große Schale geben und vermengen.
9. Am Ende den Knoblauch sowie den Basilikum dazu und alles verrührt.
10. Legt die Paprikastücke in die Marinade und vermengt alles sehr vorsichtig.
11. Mindestens eine Stunde, besser länger im Kühlschrank durchziehen lassen.

