

# Paprika mit Kapern, Antipasto

275

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 20/90

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**

**Rezept:** Eine Paprikaschote in breite Streifen schneiden und in einer Pfanne in sehr heißem Öl unter gelegentlichem Wenden dunkelbraun braten. Etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Paprika mit einem Teelöffel Balsamico-Essig und zwei Eßlöffel Öl marinieren, mit einem Eßlöffel Kapern bestreuen (pro Portion ca. 100 Kalorien).

Fertig in 1 Stunde 30 Minuten