

Marinierte Paprikaschoten

388

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte 2007, 7, 179

Bemerkungen:

Zutaten: 2 Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
2 kleine Zweige Rosmarin
2 EL italienisches Olivenöl (z. B. von Alnatura)
1-2 EL Orangenblütenhonig (z. B. von Allos)
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Zubereitung
Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika putzen, abspülen und in Streifen schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln von einem Zweig abzupfen. Rosmarinnadeln mit der breiten Seite eines großen Messers oder im Mörser zerdrücken.
Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin bei kleiner Hitze goldbraun braten und herausnehmen. Beiseite stellen.
Paprikastreifen und Rosmarin bei starker Hitze im Knoblauchöl anbraten. Hitze herunterschalten und etwa 5-8 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten.
Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Honig unterrühren, Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles abkühlen und über Nacht durchziehen lassen. Vorm Servieren mit dem restlichen Rosmarinzweig garnieren.

Ohne Wartezeit fertig in 30 Minuten.