

Mediterrane geschmorte Paprika

Poivron d'été



Zutaten für zwei Personen:

1 rote Paprika
1 Romatome
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 225° vorheizen.
2. Paprika längs teilen, den Stiel dabei ebenfalls teilen. Weiße Häute und Kerne entfernen, das Innere salzen. Petersilie hacken, Knoblauch schälen und hacken und beides in das Innere verteilen.
3. Eine Romatome halbieren und mit der Schnittseite nach oben in die Höhlung stecken. Romatome ebenfalls salzen, pfeffern und etwas Petersilie darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln.
4. Gefüllte Paprika in eine feuerfeste Form geben und ca. 35-45 Minuten schmo-

ren. Gegen Ende nachsehen, ob die Paprika nicht zu dunkel wird.

Hinweise:

Eine leichte, sommerliche Beilage.

Das Bild zeigt die halbierten Paprikaschoten vor dem Schmoren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezeptanregung: Angela Nilsen: Cuisine du Sud et recettes de Méditerranée. Larousse 2009. Edition française, S. 12
Anpassung und Foto: Walter Stand 17.01.2023