

Gergrillte Paprika in Öl

4 rote Spitzpaprika 6 Zweige frischer Thymian Olivenöl
4 Knoblauchzehen Salz und Pfeffer

Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Die Paprikastreifen auf ein Backblech mit der Außenseite nach oben legen. Dann im Backofen für 10 bis 15 Minuten mit der Grillfunktion backen bis große Teile der äußeren Schale schwarz werden. Das Blech herausnehmen mit einer Alufolie abdecken und abkühlen lassen. Dann die Schale vorsichtig abziehen. Die Paprika mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Knoblauchzehen in dünne Stifte schneiden und vom Thymian die Blättchen abzupfen.

Beides zusammen mit den gegrillten Paprika in ein Glas geben und vollständig mit Olivenöl bedecken. Mindestens für einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. So in Öl eingelegt halten sie sich für mindestens 2-3 Wochen.

Man kann die Paprika auch im Ganzen grillen oder in der Pfanne rösten. In beiden Fällen auch wieder bis die Schale schwarze Blasen wirft. Die Paprika entweder abgedeckt oder in einer Folie abkühlen lassen. Erst die Schale, dann die Kerne entfernen und in lange Streifen schneiden. Wie oben angegeben würzen und in Olivenöl einlegen.

In manchen Rezepten wird auch noch etwas Weißweinessig dazugegeben.

Die gegrillten Paprika am besten zusammen mit anderem gegrillten Gemüse wie gegrillte Zucchini oder gegrillte Auberginen lauwarm als Antipasti servieren. Dazu ein paar Ciabattascheiben.

Ali Güngörmüs am 10. Dezember 2022