



Gerillter Paprika aus dem Backofen

Zutaten für 2 Personen:

3-4 Paprika (vorzugsweise Spitzpaprika rot)
1 Knoblauchknolle
2-3 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz und Chiliflocken

Die Paprikaschoten der Länge nach aufschneiden und entkernen. Die Knoblauchknolle mittig durchschneiden. Eine flache Auflaufform mit etwas Olivenöl beträufeln. Breite Paprikastreifen mit der Schnittkante nach oben in der Auflaufform verteilen.

Die aufgeschnittenen Knoblauchknollenhälften hinzugeben. Rosmarinzweige auf dem Paprika verteilen. Die Paprikastreifen etwas salzen und mit Chilibestreuungen.

Zuletzt noch etwas Olivenöl auf das Gemüse und bei 200°C Heißluft im Backofen etwa 20 Minuten braun anbraten lassen.

Wer einen dunkleren Bräunungsgrad vom Gemüse wünscht, lässt es einfach etwas länger im Backofen.

TIPP: Der Paprika eignet sich als Beilage zu Gegrilltem, oder auf Kartoffelpüree.

