

Paprika Aufstrich

Zutaten:

Paprikaschoten
Olivenöl,
Zitrone
Salz, Pfeffer, Senf
Weißbrot

Zubereitung:

Die Paprikaschoten werden halbiert und unter dem Grill im Backofen so stark angegrillt, bis die Haut Blasen wirft. Dann werden die warmen Schoten in einen Plastikbeutel gegeben. Beim Abkühlen wird sich die Haut so weit lösen, dass sie einfach zu entfernen ist. Die warmen gehäuteten Paprikastücke werden mit einer Marinade aus Olivenöl, Zitrone, Salz, Pfeffer und einem Hauch Senf mariniert und auf frisch geröstetem Weißbrot serviert.