Italienische Rezepte

Jeperone al Aglio

Anzahl: 10 Portionen
Gattung: Italien, Paprika, Vorspeise

4	große	Paprikaschoten	3	Knoblauchzehen
150 g		Champignons, kleine	1	Zitrone, Saft von
		Salz	7 Essl.	Olivenöl
		Grober Pfeffer		

Paprikaschoten halbieren, putzen. waschen, mit der Wölbung nach oben auf ein Backblech legen und in den sehr heißen Backofen schieben. So lange im Ofen lassen, bis die Haut Blasen wirft. Paprika herausnehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und abkühlen lassen. Haut vorsichtig ablösen, Champignons putzen, halbieren. Paprikahälften in breite Streifen schneiden, beides mit Salz und Pfeffer würzen und auf eine Platte legen. Knoblauchzehen abziehen, in feine Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Öl verrühren und über das Gemüse träufeln. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.