



BONIC DEL SUD

RÖSTPAPRIKA MIT HONIG & MANDELN

BESCHREIBUNG:

Hier trifft Röstpaprika auf Honig & Mandeln. Eine ideale Tapa!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

8 rote Paprika, geviertelt

4 EL Natives Olivenöl Extra

2 Schwarze Knoblauchzehen,
in dünnen Scheiben

25 g Mandelgewürz Ametlla #1 Coloma

2 EL flüssiger Honig

2 EL Tomaten-Balsamico

2 EL frische, glatte gehackte Petersilie

Meersalz

Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Paprikas mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Auf der oberen Schiene 8-10 Min. rösten, bis die Haut schwarz wird. Die Paprikas in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Abkühlen lassen.
- Wenn die Paprikas abgekühlt sind, die Haut mit einem Messer abziehen. Das Fleisch klein schneiden und in eine Schüssel geben.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin bei schwacher Hitze unter häufigen Rühren braten. Die Mandelgewürzmischung, Honig und Tomaten-Balsamico über die Paprikas geben. Die Petersilie zufügen und nach Geschmack salzen und pfeffern. Gut verrühren.
- Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und auf Tellern oder Schalen anrichten.

