



Paprika vom Blech

Zutaten

Paprika
Kirschtomaten
Knoblauch
frisches Basilikum
Ölivenöl
Essig
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Einige Paprika in Hälften schneiden, entkernen und mit dem "Rücken" auf das Backblech legen.
2. Kirschtomaten in die Paprikahälften legen (2-4 pro Hälfte)
3. Knoblauch nach Geschmack über die Paprikahälften pressen.
4. Salzen, pfeffern und mit reichlich Olivenöl übergießen.
5. Frisches Basilikum drüberstreuen.
6. Bei 200 Grad mindestens 30 Minuten, höchstens 45 Minuten (bis die Paprika weich ist) in den Ofen.
7. Auf dem Teller anrichten und noch etwas Kräuter- oder Weißweinessig (weißer Balsamico ist auch herrlich) drübergeben - pro Paprikahälfte ca. ein Teelöffel.