



Geschmorte Paprika

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ergibt: 4 Portionen als Beilage

Zutatenliste:

550 g rote Spitzpaprika

3 EL Rapsöl



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorbereiten.

Die Spitzpaprika waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und mit dem Öl bestreichen. Für 10 Minuten in der oberen Hälfte des Backofens garen.

Etwas abkühlen lassen, die Haut abziehen und in Stücke schneiden.

Mein Tipp:

Die geschmorte Spitzpaprika passt vorzüglich zum [Gulasch](#). In einem Gefäß mit Öl bedeckt hält sich die Paprika im Kühlschrank mehrere Tage.