KW 30/2019

Paprikacreme

Zutaten für 4 Personen:

500 g rote Paprikaschoten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Pinienkerne, 60 g Frischkäse, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 TL gehackter Thymian

Zubereitung:

Den Backofen auf 250° vorheizen. Paprikaschoten vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Schoten im Ofen (oben, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 20 Min. rösten, bis die Haut schwarze Blasen zeigt und sich leicht aufbläht. Das Blech herausnehmen, ein feuchtes Geschirrtuch über die Paprika breiten und diese ca. 10 Min. abkühlen lassen. Anschließend die abgekühlten Paprikaschoten mit einem spitzen Messer häuten. Knoblauch schälen und grob hacken, Paprikaschoten grob zerschneiden. Beides mit Pinienkernen, Frischkäse und Olivenöl mit dem Pürierstab nicht allzu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 Msp. Cayennepfeffer würzen und den Thymian unterrühren.

Paprikaschoten mit Sardellen

Zutaten für 4 Personen:

4 große rote Paprikaschoten, 1 Bd Petersilie, 4 Knoblauchzehen,1 EL Balsamico-Essig,
5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 100 g Sardellenfilets in Öl

Zubereitung:

Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen. Mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird.

Die Schoten kurz stehen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Essig und Öl zu einer cremigen Sauce schlagen, Petersilie und Knoblauch untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Haut der Paprikaschoten abziehen, Schoten in Streifen schneiden und mit der Sauce mischen. Die Sardellen abtropfen lassen und auf den Paprikaschoten anrichten.

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg
Inh.: Dietrich und Friederike Pax
Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de
DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876
www.gaertnerhof-callenberg.de
GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS