

Gegrillte Paprika mit Pinienkernen und Ricotta



Zutaten für 4 Personen:

- 2 gelbe Paprika
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Paprika
- 60–80 g Pinienkerne
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Stiel Salbei
- 2 Stängel Basilikum
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 1 Zitrone
- 50–60 ml Olivenöl
- Salz · Pfeffer
- 300–400 g Ricotta (italienischer Frischkäse),
Alternativ: Hüttenkäse oder ein anderer Käse (z.B. Mozzarella)

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 10 min

Zubereitung

Paprika waschen und auf den Grill legen, bis die Haut verkohlt ist, die Haut abziehen, Paprika vierteln und die Samen entfernen (wenn kein Grill zur Verfügung steht, kann man die Paprika unter dem Grill im Ofen zubereiten).

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten, Kräuterblätter und Nadeln abzupfen, Zitrone heiß waschen, Haut fein abreiben, Zitrone so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird, Zitronenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.

Alles zusammen mit der Paprika und Olivenöl in einer großen Schüssel vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Den Paprikasalat mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Ricotta auf einer Servierplatte anrichten, gleich servieren.

Guten Appetit / Eigenrezept