



Gegrillter Paprikasalat mit Balsamico Glace

Zubereitung

1. Paprika der Länge nach vierteln, Stengel und Kerne entfernen, in einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer schwenken, mit Haut nach oben auf ein Backblech breiten und im Rohr bei Oberhitze grillen bis die Haut schwarz ist, ca. 10 bis 15 Minuten.
2. Zurück in die Schüssel, mit Folie bedecken und ca. 10 Minuten dämpfen lassen. Nun kann die Haut mühelos entfernt werden.
3. Für die Dressing: Zucker und Balsamico aufkochen lassen, zurückschalten und ca. 10 Minuten einkochen, bis er um die Hälfte reduziert und etwas eingedickt ist.
4. Die Paprikafilets auf Salatblättern gefällig anrichten, mit Käse, Nüssen oder Kernen toppen, den Glace darüberträufeln, Kräuter nach Wahl darüberstreuen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Elfie Back.

Zutaten

Rote oder gelbe Paprika

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter nach Geschmack

Gorgonzola oder Feta

geröstete Pignoli oder Kürbiskerne, Nüsse, Mandeln, etc.

Für den Glace:

1/8 L (1/2 Cup) Balsamico Essig

1 bis 2 EL brauner Zucker