



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner

Brottaufstrich „Fresh Fruity Pepper“

Rezept für 10 Personen

ZUTATEN:

12 Spitzpaprika

etwas Olivenöl

1 Zitrone der Saft

Etwas Meersalz

¼ Bund Estragon, fein geschnitten

2 -3 EL Ahornsirup

2-3 Spritzer Heller Balsamessig

Etwas Rote Chili, fein gehackt

Außerdem Butter und Mehl für die Form und Puderzucker zum Bestäuben.

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Spitzpaprika gründlich mit warmem Wasser waschen, längs halbieren und entkernen mit Olivenöl übergießen und mit etwas Meersalz würzen.

Die Paprikastücke mit dem Öl und dem Meersalz einmassieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen.

Die Paprikahälften für etwa 15 bis 20 Minuten abbrennen so dass sich die Haut aufplustert und schwarz färbt.

Die Paprika aus dem Ofen nehmen kurz leicht erkalten lassen und anschließend die Haut abziehen. Durch das Abbrennen im Ofen lässt sich die Haut problemlos vom restlichen Fleisch lösen. Das Paprikafleisch mit einem Messer fein hacken und mit den restlichen Zutaten würzig, säuerlich, pikant abschmecken.

Wer keinen Chili mag, kann auch schwarzen, grob gestoßenen Pfeffer verwenden. Den Dip für etwa 2 Std. durchziehen lassen und kalt servieren. Das ist ein schöner Kontrast zum lauwarmen Brot.