



Paprika und Buschbohnen als Antipasto

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (8 Personen):

300 g roter Paprika, 300 g Buschbohnen, 1/4 l Gemüsebrühe, ein Zweig Bohnenkraut, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Balsamicoessig, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

1. Die Paprikaschoten waschen und im Backofen mit Grillfunktion anrösten (mehrmals wenden). Anschließend schälen und in schmale Streifen schneiden.
2. Die Buschbohnen waschen, die Stiele abschneiden und in der Brühe mit dem Bohnenkraut gar kochen. Gegen Ende der Kochzeit den fein gehackten Knoblauch dazugeben. Die Gemüsebrühe abgießen, dabei etwa 3 EL beim Gemüse belassen.
3. Die Paprikastreifen unterheben. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mehrere Stunden durchziehen lassen und als Vorspeise servieren.

Tip: Vor dem Servieren mit Parmesanspänen dekorieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.

Guten Appetit

