

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Paprika-Brotsalat m. Kapernäpfeln

(Sendg. 23.5.2009)

Zutaten

- 5 rote Paprikaschoten à 250 g
- 1 Glas Kapernäpfel (Abtropfgewicht 110 g)
- 250 g Ciabattabrot (am besten vom Vortag)
- 2 Knoblauchzehen
- 8 El Weißweinessig
- 8 El Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 El Honig
- ½ Bund Basilikum
- 4 Stiele Minze

Zubereitung

1. Backofengrill vorheizen. Paprika putzen, vierteln, entkernen und nebeneinander auf ein Blech legen. Unter dem heißen Grill in der 2. Schiene von oben rösten, bis die Haut Blasen wirft und schwarz wird. Kapernäpfel in einem Sieb abtropfen lassen, Sud dabei auffangen.
2. Inzwischen das Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backofengitter geben. Paprika aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Brot im heißen Ofen bei 100 Grad in der untersten Schiene 10-15 Min. (Umluft 100 Grad) außen knusprig, innen weich, rösten.
3. Knoblauch, 150 ml warmes Wasser, Essig, 4 El Kapernäpfelsud, Öl und Honig in einen Rührbecher geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneidstab pürieren.
4. Paprika häuten und in grobe Stücke schneiden. Das Brot in Stücke zupfen und mit der Paprika auf eine große Platte oder in eine Schüssel geben, Dressing darüber gießen. Kapernäpfel, Basilikum- und Minzblätter darüber verteilen und alles vorsichtig durchmischen. Nach Belieben 10-15 Min. durchziehen lassen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde