

Paprika mit Ziegenkäse, Kapern und Parmesan-Scones

Zutaten:

Je 2 rote und gelbe Paprikaschoten (je etwa 200 g), 9 EL Olivenöl, 2 Stängel Rosmarin, 3 EL Rotweinessig, Salz, gem. schwarzer Pfeffer, 20 abgetropfte, schwarze Oliven, mit Stein, 40 g abgetropfte Kapern (aus dem Glas), 4 Stängel glatte Petersilie, 300 g Ziegenfrischkäse-Rolle,

Zubereitung:

Paprika vierteln, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen, abspülen und abtropfen lassen. Paprikastücke mit 3 Esslöffeln Olivenöl gut vermischen. Paprikastücke in einer Grillpfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam von jeder Seite 10–12 Min. braten. Rosmarin abspülen, trocken tupfen. Nadeln abzupfen, klein schneiden, mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, vier Esslöffel Olivenöl unterschlagen. Oliven untermischen. Die Paprikastücke aus der Pfanne nehmen, mit der Vinaigrette vermischen und etwa 45 Min. marinieren. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kapern mit Küchenpapier trocken tupfen und von allen Seiten bei mittlerer Hitze 3–4 Min. knusprig braten. Petersilie abspülen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und grob zerschneiden. Ziegenfrischkäse in 12 Scheiben schneiden. Marinierte Paprikastücke mit der Vinaigrette auf Tellern anrichten. Ziegenfrischkäse darauflegen. Mit Kapern und Petersilie garnieren. Paprikastücke mit den lauwarmen Scones servieren.

Rezept/Foto: Dr. Oetker-Vegetarische Welt

