

Paprikacreme mit roten Linsen, Paprika und Peperoni

Für 4 Personen

Für die gepickelten Peperoni:

4 Peperoni	1 rote Zwiebel	200 ml Weißweinessig
Wasser	Salz	Zucker
2 Lorbeerblätter		

Für die Paprikacreme:

1 Zwiebel	2 rote Paprika	2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl	Salz
1 Prise Zucker	geräuch. Paprikapulver	500 ml Gemüsebrühe
100 g rote Linsen		

Für die geschmorte Paprika:

4 Spitzpaprika	1 Zwiebel	4 Zweige Thymian
Salz	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl
Zusätzlich	12 Kirschtomaten	3 Stängel Basilikum, grün
3 Stängel Basilikum, rot	1 Bund Rucola	

Peperoni waschen, halbieren, die Kerne austreichen und die Schoten längs in Streifen schneiden. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Essig mit nahezu der gleichen Menge Wasser in einem Topf mischen, bis die Mischung angenehm sauer schmeckt. Mit Salz und Zucker abschmecken und aufkochen.

Lorbeerblätter und Peperonistreifen zugeben, nochmals aufkochen.

Dann Zwiebelstreifen zugeben, den Topf vom Herd ziehen, 2,5 Stunden durchziehen lassen.

Für die Paprikacreme die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in Stücke schneiden.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Paprikastücke zugeben und braten, sie weich sind. Gemüse mit Salz, Zucker, Paprikapulver würzen.

Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Die Linsen und die Kräuterzweige zugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Einige gekochte Linsen für die Dekoration abnehmen und beiseite stellen.

Die überschüssige Flüssigkeit abgießen, die Kräuterzweige herausnehmen. Paprika-Linsen-Masse fein pürieren, abschmecken, restliches Olivenöl unterrühren und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Spitzpaprika waschen, der Länge nach vierteln und die Kerne austreichen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln. Paprikaviertel, Zwiebelstreifen und Thymianzweige in eine flache Auflaufform geben. Mit Salz und Zucker würzen, Olivenöl darüber geben und alles gut durchmischen. Im vorgeheizten Backofen etwa ca. 10 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen und abtropfen lassen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Rucola abbrausen und trocken schütteln.

Zum Anrichten etwas Linsencreme auf Teller geben, mit beiseite gestellten Linsen bestreuen, geschmorte Paprika und gepickelte Peperoni zugeben und mit Rucola, Tomaten und Basilikum dekorieren. Dazu Baguette reichen.

Jacqueline Amirfallah am 09. September 2020