

Gebackene Paprikaschoten mit Chilis und Tomaten

4 Personen	10 Personen
je 2 rote und gelbe Paprikaschoten	10 Paprikaschoten, rot und gelb gemischt
Meersalz	Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Knoblauchzehe	2 – 3 Knoblauchzehen
24 Kirschtomaten	60 Kirschtomaten
3 frische Chilischoten	8 frische Chilischoten
2 EL Kapern	4 EL Kapern
1 Handvoll schwarze Oliven, entsteint	2-3 Handvoll schwarze Oliven, entsteint
1 Bund frisches Basilikum	2-3 Bund frisches Basilikum
2 EL Rot- oder Weißweinessig	5 EL Rot- oder Weißweinessig
gutes natives Olivenöl	gutes natives Olivenöl
8 Scheiben Pancetta oder Frühstücksspeck	20 Scheiben Pancetta oder Frühstücksspeck
4 Scheiben Sauerteigbrot	10 Scheiben Sauerteigbrot
4 Kugeln Mozzarella	10 Kugeln Mozzarella
2 Handvoll Rucola	5 Handvoll Rucola

Vorbereiten

Ofen auf 200 °C vorheizen

Paprikaschoten längs halbieren, von den Samen befreien, aber Stile dranlassen, innen und außen salzen und mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf ein Backblech legen

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden

Kirschtomaten halbieren

Chilischoten von den Samen befreien, davon 2/3 in Ringe schneiden und 1/3 fein hacken

Kapern wässern und abtropfen lassen

Basilikumblätter abzupfen

Zubereiten

In einer Schüssel (bei vielen Personen braucht man wahrscheinlich zwei große Schüsseln) Knoblauch, Kirschtomaten, Chiliringe, Kapern, Oliven und Basilikumblätter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Essig und 4 (10) EL Olivenöl dazugeben, alles mit den Händen durchmischen.

In jede Paprikahälfte einige Löffel der Mischung füllen, dabei auf eine möglichst gerechte Verteilung der Zutaten achten. Auch den Satz aus der Schüssel darüber gießen. 2 Scheiben Pancetta oder Frühstücksspeck auf jede Paprikahälfte geben.

Das Blech mit Alufolie zudecken und die Schoten im vorgeheizten Backofen 20 min backen. Dann die Folie abnehmen und weitere 20 bis 30 Minuten backen, bis die

Paprika an den Rändern goldbraun und knusprig sind. Auch die Pancetta bzw. der Frühstücksspeck sollte knusprig sein.
In den letzten 5 Minuten Brotscheiben toasten bzw. in einer Pfanne braten.

Anrichten:

Brotscheiben auf die Teller legen und die Paprikaschoten darauf anrichten. Die Schoten mit einem scharfen Messer anstechen, damit der Saft ablaufen und in das Brot einziehen kann.

Jeden Teller mit 1 Kugel Mozzarella (jeweils in 2 Hälften zerpfückt) und etwas Rucola garnieren.

Gehackten Chili darüber streuen.

Zuletzt mit etwas Meersalz bestreuen und mit nativem Olivenöl beträufelt servieren.

Alternativen:

Das Brot kann auch weggelassen und die Paprikaschoten zu gebratenem Fisch serviert...

... oder püriert und mit Hühnerbrühe zu einer Suppe verarbeitet werden.

Und: Die Reste geben eine leckere Pastasauce ab!

