

Carpaccio von gegrilltem Paprika, Feta in Basilikumöl



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 120 g Feta PDO Kissas
- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 40 g schwarze Oliven, entsteint
- 10 cl Olivenöl
- Ein paar Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

Den Grill auf 220 °C vorheizen.

Die Paprikaschoten waschen und halbieren, die Körner und weißen Streifen entfernen und unter geschlossenem Deckel



auf den Grill legen.

Wenn die Haut schwarz und brüchig wird, nehmen Sie die Paprika vom Grill und legen Sie sie in ein Gefäß mit Deckel. Durch die Kondensation lässt sich die Haut einfacher entfernen.

Die Paprika schälen, in Streifen schneiden und in Olivenöl marinieren.

Die marinierten Paprika auf den Tellern anrichten, die Fetawürfel darüber streuen und mit Basilikumblättern und in Scheiben geschnittenen Oliven dekorieren.

? **Tipp** : Sie können für dieses Rezept auch andere Sorten gegrilltes Gemüse, wie Zucchini oder Auberginen, verwenden.