



## Röstpaprika mit Honig und Mandeln

6 Portionen

8 Rote Paprika

4 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

25 g gehobelte Mandeln

2 EL flüssiger Honig

2 EL Sherryessig

1 kleines Bund glatte Petersilie

Paprika im Ofen anrösten bis die Haut Blasen wirft, schälen, in mundgerechte Stücke schneiden

Knoblauch pellen, Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden

Petersilie hacken

Paprika in eine Schüssel geben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch bei kleiner Hitze ganz vorsichtig anrösten. Mandeln, Honig und Essig zufügen, verrühren und alles über die Paprikastücke geben. Petersilie zugeben, salzen, pfeffern und alles gut vermengen.