



Rotwein-Pfeffer



Landbrot mit Tomatenbutter und gerösteter roter Paprika

Den Ofen auf 220 Grad C Umluft vorheizen. **2 rote Paprikaschoten** entkernen, in grobe Stücke schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier mit der Haut nach oben legen. Die Grillfunktion zuschalten. Im Ofen (oben) 15 Min. grillen, bis sich schwarze Blasen bilden. Unter dem feuchtem Tuch kurz abkühlen lassen, dann häuten. **100 g weiche Butter** mit **30 g Tomatenmark** und $\frac{1}{2}$ - **1 TL Harissa** verrühren. **20 g getrocknete Tomaten** (in Öl, abgetupft) und Nadeln von $\frac{1}{2}$ **Zweig Rosmarin** sehr fein hacken und untermischen. Mit **Salz, Rotwein-Pfeffer** würzen. **2 große Scheiben Landbrot** toasten, mit Tomatenbutter bestreichen, mit gegrillter Paprika belegen, mit **Rotwein-Pfeffer, Flockensalz und Thymianblättchen** bestreuen.

Passt super zu Cabernet Sauvignon von Gisperg!