

# Paprika-Toaströllchen

## Zutaten (für 10 Röllchen)

10 große Scheiben Vollkorn-toast  
4 rote Paprika  
1 dicke Knoblauchzehe  
circa 70 g Parmesan  
2-3 Zweige Thymian  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

## Zubereitung

1. Die Paprika waschen, abtrocknen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
2. Die Paprika im Ofen bei 250 Grad unter dem Grill backen bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Die Paprika abkühlen lassen, dann lässt sich

die Haut leicht ablösen. Den Stiel und die Kerne ebenfalls ablösen.

3. Das Paprika-Fleisch mit einem Mixer oder Pürierstab pürieren.

4. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

5. Den Thymian waschen, trockenschütteln und etwa 1 TL von den Blättchen abzupfen.

6. Den Parmesan sehr fein reiben.

7. Die Paprika mit dem Parmesan, dem Knoblauch und den Thymianblättchen vermengen und ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Die Rinde vom Toastbrot wegschneiden und die Toastscheiben mit einem Nudelholz plattrollen. (Die Rinde kann man würfeln und in Öl knusprig braten – zum Beispiel als

Croutons für einen Salat).

9. Pro Toast 1,5 bis 2 TL von der Paprikamasse auf den unteren Teil der Toastbrotsscheibe geben, bis zu den Rändern unten, rechts und links verstreichen und dann locker nach oben rollen. Überschüssige Paste, die oben gegebenfalls herausquillt, mit einem Messer wegnehmen.

10. Die Toaströllchen rundherum mit einer ordentlichen Menge Olivenöl einpinseln, mit einem Zahnstocher feststecken und mit der offenen Seite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

11. Die Toaströllchen im Backofen bei 180 Grad für etwa 15-20 Minuten backen. Die letzten 2-3 Minuten den Grill einschalten, damit die Röllchen noch knuspriger werden.

