

Eingelegter Paprika

verschiedene

- 15 Paprikaschoten möglichst bunt
- 300 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer



Die Paprikaschoten waschen, vierteln und die Stiele und Kerngehäuse entfernen.

Nun die geputzten Viertel mit der Hautseite nach oben auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech legen und im Backofen mit starker Oberhitze grillen. Die Haut kann dabei ruhig dunkel bis schwarz werden.

Die Paprikastücke aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach zieht man die Haut ab. In einem geeigneten Gefäß geben und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden und zu dem Paprika geben. Alles einmal durchmischen



und mit dem Olivenöl auffüllen bis es einigermaßen bedeckt ist.



Den Paprika kann man kalt oder warm, als Beilage oder alleine mit Baguette essen.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 1:25

Portionen: 6



*Autor:
Olaf Schelski*