

Diener

Die Küche

Marinierte Paprika

<https://www.diener.cc/rezepte/marinierte-paprika/>

Zutaten:

-
1 gelber Paprika
1 grüner Paprika
2 rote Paprika
1/8l Rapsöl
Salz
2-3 Knoblauchzehen
Apfelbalsamessig oder Zitrone, Chilischoten, Petersilie, Thymian
Rosmarin

Zubereitung:

Paprika mit Sparschäler schälen, vierteln, entkernen und entsprechend klein schneiden, kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut abtrocknen und mit 1/8l Rapsöl, Prise Salz und 2-3

Knoblauchzehen – grob geschnitten, langsam dünsten, mit etwas Apfelbalsam od. Zitrone, Petersilie, Rosmarin oder Thymian und evtl. Chilischoten marinieren.

Bei Bedarf mit kaltgepresstem Rapsöl auffüllen.

Ist ca. eine Woche im Kühlschrank haltbar.

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc