

## ROTE PAPRIKA EINLEGEN / GRILLBEILAGE / GEGRILLTE PAPRIKA



Ich liebe eingelegte Paprikaschoten. In diesem Rezept zeige ich euch wie einfach auch ihr sie zu Hause einlegen könnt.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**



Back-/Kochzeit

**10 Minuten**

### ZUBEREITUNG

Grille die rote Spitzpaprika im Backofen bei der höchsten Grillstufe für etwa 5-10 Minuten, bis die Oberfläche schwarze Blasen wirft. Drehe sie nach Bedarf einmal um, damit auch die Unterseite schwarz wird. Alternativ kann das auch im Grill zubereitet werden.

Lege die noch heiße Paprika dann in kaltes Wasser und lasse sie 10 Minuten ruhen, so lässt sich anschließend die Haut ganz einfach abziehen und du verbrennst dir die Finger nicht. Entferne auch den Stiel und die Kerne.

Schneide die Knoblauchzehe in Scheiben und verrühre sie mit dem Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Lege die Paprika hinein und lasse sie dann abgedeckt mindestens 1 Stunde ziehen.

Die Spitzpaprika ist dann im Kühlschrank mehrere Tage haltbar. Salz und Pfeffer verwendet ihr nach Belieben.

Ich esse das gerne morgens aufs Brot oder auch beim Grillen oder Essen als Beilage.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

### ZUTATEN:

- 8** Spitzpaprika (rot)
- 2** Knoblauchzehen
- 40 ml** Balsamicoessig (weiß)
- 40 ml** Olivenöl
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer