

Eingelegte Paprika

3 Paprikaschote(n), rote

300 ml Olivenöl

2 El Essig (Sherryessig)

5 Zehe/n Knoblauch

Paprika entkernen und in grobe Streifen schneiden diese dann enthäuten (im heißen Ofen so lange mit der Haut nach oben liegen lassen, bis diese Blasen wirft, dann raus nehmen und Haut abziehen). Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Sherryessig mischen. Paprika in eine kleine Auflaufform geben und die Ölmischung darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. auch mit Sherry. Ca. eine halbe Stunde ziehen lassen.