

# Marinierte Paprika

## Zutaten (4 Personen):

- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Thymian
- 1 TL Pfefferkörner
- 50 g Kapern
- 100 ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft

## Zubereitung:

Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Grill des Backofens so lange rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen.

Knoblauch pellen und fein hacken. Thymian abzupfen und grob hacken. Pfefferkörner zerdrücken. Paprika häuten und in Spalten schneiden.

Die Paprikaschoten mit Knoblauch, Kapern, Thymian, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft für mindestens 4 Stunden einlegen. Mit gerösteter Ciabatta servieren.

## Quelle:

Schöner Essen 7/1999