



Eingelegte Paprikaschoten Piperies toursi

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Paprika rot
2 Zwiebel(n) rot
2 Zehen(n) Knoblauch
200 ml Salzwasser
4 EL Essig
4 EL Olivenöl
1 TL schwarze Pfefferkörner

Vorbereitung

Die Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen und dabei die Stiele entfernen. Nun die Paprika in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in kleine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und grob zerteilen.

Zubereitung

Das Salzwasser mit dem Essig und Öl zum Kochen bringen und die Paprika, Zwiebeln und den Knoblauch ca. 2 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Paprika mit der Flüssigkeit in kleine Gefäße aufteilen, die Pfefferkörner dazugeben und gut verschlossen 10 bis 14 Tage ziehen lassen. Anstelle der roten Paprika können auch Spitzpaprika oder Peperoni eingelegt werden.