

## Paprika Pikant - Eingelegter

Kategorien: Paprika, Knoblauch, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Paprikaschoten, rot
500	Gramm	Paprikaschoten, gelb
500	Gramm	Paprikaschoten, gruen
3/4	Ltr.	Weisswein, trocken
1/2		Weissweinessig
10		Knoblauchzehen
2		Thymian-Stengel
1/2	Ltr.	Olivenoel
		Am besten kaltgepresst

### Anleitung:

Die Schoten waschen, Kerne herausnehmen; in einem Topf schichten, Wein und Essig daruebergiessen und zum Kochen bringen. 5 Min. im geschlossenen Topf koecheln.

Die geschaelten Knoblauchzehen in duenne Scheiben schneiden, die Paprikaschoten abgiessen, abtropfen lassen und mit dem Knoblauch abwechselnd in ein 1/2 L Glas schichten, den gewaschenen Thymian hinzufuegen und mit Olivenoel aufgiessen bis alles bedeckt ist.

Mindestens 3 Tage kuehl stellen.