

Paprikaschoten Eingelegte mit Oliven

Kategorien: Einmachen, Paprika, Olive, Land, Frankreich

Zutaten für: 8 Portionen

| | | |
|-----|--------|----------------------------|
| 6 | | Rote Paprikaschoten a 225g |
| 125 | Gramm | Schwarze Oliven; mit Stein |
| 8 | | Sardellenfilets; in Oel |
| 3 | | Knoblauchzehen |
| 1/4 | Ltr. | Olivenoel |
| 12 | Stiele | Bohnenkraut |
| | | Schwarzer Pfeffer |

Anleitung:

Die Paprikaschoten vierteln, putzen und nebeneinander mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Auf der obersten Einschubleiste acht Minuten unterm Grill roesten, bis die Haut fast schwarz wird und Blasen wirft. Die Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und fuenf Minuten stehen lassen.

Die Schoten haeuten. Die Oliven vom Stein schneiden und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Die Sardellenfilets kalt abspuelen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch pellen, ins Olivenoel pressen und verruehren. Bohnenkrautblaetter von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Ein Drittel der Paprikaschoten in ein flaches Gefaess legen. Je ein Drittel Bohnenkraut, Oliven, Sardellen und Knoblauchoel darauf verteilen und pfeffern. Die restlichen Zutaten in zwei Lagen ebenso daraufschieben.

Die Paprikaschoten fest mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 24 Stunden im Kuehlschrank durchziehen lassen. Zwei Stunden vor dem Servieren aus dem Kuehlschrank nehmen.

Zubereitung: ca. 50 Minuten. Pro Portion: ca. 259 kcal.