

Paprikaschoten mit Knoblauch - Eingelegte

Kategorien: Kartoffel, Eingelegte, Eingemacht, Gemüsegerichte

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rote Paprikaschoten
500	Gramm	Gruene Paprikaschoten
500	Gramm	Gelbe Paprikaschoten
3/4	Ltr.	Trockener Weisswein
1/2	Ltr.	Weinessig
10		Knoblauchzehen
2		Thymianstengel
1/2	Ltr.	Gutes Olivenoel

Anleitung:

Die Schoten waschen, Kerne herausnehmen. In einen 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 1,5 Ltr-Glas schichten, den gewaschenen Thymian hinzufuegen und mit Olivenoel aufgiessen, bis alles bedeckt ist. Mindestens 3 Tage kuehl stellen.