

Sabine & Bernhard: Peperoni marinati

Zutaten:

750 g Paprika
2 Knoblauchzehen
2 eingelegte Sardellenfilets
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200° C vorheizen
Halbe Paprikaschoten mit der Schnittstelle nach unten in eine feuerfeste Form legen und etwa 35min backen
Form mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen
Schoten häuten und in Streifen schneiden
Knoblauch und Sardellen hacken und mit dem Paprikasud, dem Zitronensaft und dem Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Schoten übergießen und mindestens 6h ziehen lassen