

# Omas Rezeptesammlung

## Griechische Eingelegter Paprika - Floriana

Stichworte: Eingelegtes, Griechenland, Kreta, Paprika, Gemüse

---

500 g längliche rote Paprika (von Strunk und Kernen -befreit, halbiert),	4 Essl. Olivenöl,
2 Knoblauchzehen (gepresst),	2 Essl. Essig, Salz

---

Die Paprikahälften auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen (mit der Wölbung nach oben) und im sehr heißen Ofen oder unter dem Grill so lange braten bis sie Farbe angenommen haben.

Mit einem feuchten Tuch bedecken und abkühlen lassen.

Die Haut abziehen und die Paprika in eine Schüssel legen.

Essig, Öl, Knoblauch und Salz gut verrühren und über die Paprika geben.

Die Schüssel für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.