

## Rezept

# Eingelegte Paprikaschoten

Ein Rezept von Eingelegte Paprikaschoten, am 15.12.2025

## Zutaten

	je 3 rote und gelbe Paprikaschoten	<b>4</b>	Knoblauchzehen
<b>1 Bund</b>	Petersilie	<b>1</b>	Zitrone
	Salz	<b>6 EL</b>	bestes Olivenöl
	Olivenöl für das Backblech		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Öl ausstreichen. Die Paprikaschoten waschen und auf dem Blech verteilen.
2. Die Paprikaschoten im heißen Backofen (oben, Grill) 8-10 Min. grillen, dabei einmal wenden. Sobald die Haut schwarze Blasen wirft, die Schoten herausnehmen und in einen hitzebeständigen Vorratsbeutel füllen. Den Beutel verschließen und die Paprikaschoten darin etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein schneiden. Die Zitrone auspressen.
4. Die Paprikaschoten aus dem Beutel nehmen. Jeweils den Stielansatz entfernen und die Haut abziehen. Die Schoten längs in breite Streifen schneiden, dabei die Kerne entfernen.
5. Abwechselnd rote und gelbe Paprikastreifen in eine flache Schale schichten. Jede Lage leicht salzen, mit Knoblauch und Petersilie bestreuen und mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Mit Frischhaltefolie abdecken und 4 Std. in den Kühlschrank stellen.