

Rezept

Marinierte Paprikaschoten mit Majoran

Ein Rezept von Marinierte Paprikaschoten mit Majoran, am 13.11.2024

Zutaten

je 3 dickfleischige rote und gelbe Paprikaschoten	1 große Knoblauchzehe
Fleur de Sel	15 Stängel Majoran
Olivenöl zum Einlegen	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4–6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen (Ober- und Unterhitze nehmen, Umluft ist hier nicht empfehlenswert). Paprikaschoten vierteln, putzen und waschen. Die Viertel mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen (oben) 25-30 Min. garen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Inzwischen den Knoblauch schälen und möglichst fein hacken. Den Majoran waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken.
2. Paprika aus dem Ofen nehmen und unter einem feuchten Küchentuch nur so weit abkühlen lassen, dass man sie häuten kann. Dazu mit einem spitzen Messer die Haut möglichst vollständig abziehen. Die Paprika lagenweise in eine flache, verschließbare Plastikdose oder in ein Glas schichten. Auf jede Lage etwas Knoblauch, Majoran, Fleur de Sel und Pfeffer geben und etwas Öl darüberträufeln. Am Ende noch so viel Öl daraufgießen, dass die Schoten völlig bedeckt sind, dann mindestens 5 Std. durchziehen lassen. Verschlossen halten sich die Schoten gut 1 Woche im Kühlschrank.