

Paprikasalat

Für 4-6 Personen

Zutaten:

1 kg	Paprika (rot, gelb, grün)
160 g	Zwiebel
1/2	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
2 EL	Essig
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker
2 Spritzer	Tabasco
1 TL	Senf
	glatte Petersilie, fein geschnitten

Zubereitungszeit 25 Minuten

1. Paprika, waschen, halbieren, weiße Trennhäute und Samen entfernen, in ca. ½ cm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Den Knoblauch mit Salz zerdrücken. Aus den restlichen Zutaten und dem Knoblauch eine Salatmarinade herstellen. Über die Paprika und Zwiebel gießen und bam besten über Nacht marinieren.
3. Den Salat mit Petersilie bestreut servieren.

Evtl. Paprika mit dem Sparschäler grob schälen. Er ist dadurch besser verträglich.