

Paprikasalat mariniert

Für 4 Personen

Zutaten:

- Je 500 g rote u. gelbe Paprika
- 5 Sardellenfilets
- 1-2 EL eingelegte Kapern
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 EL Balsamico bianco
- 5 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 Bund frischen Basilikum

Zubereitung:

- Paprika in ca. 3x4 cm große Stücke schneiden
- In einer großen beschichteten Pfanne in Olivenöl ca. 4 min hell anbraten
- In der Pfanne auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Balsamico bianco mit Salz u. Pfeffer in eine Schüssel geben
- Knoblauch sehr fein würfeln o. hobeln, Sardellenfilets kleinschneiden, Kapern etwas zerkleinern u. in der Schüssel mit dem Balsamico bianco verrühren
- Paprikawürfel mit dem sich in der Pfanne befindlichen Olivenöl dazugeben
- Gut mischen u. abgedeckt im Kühlschrank für mind. 1 Stunde marinieren
- Vor dem Servieren mit geschnittenen Basilikumblättern bestreuen u. unterheben
- Tipp: passt hervorragend zu Käsefondue (siehe separates Rezept)

Guten Appetit!