

Ölpaprika Salat

Zutaten

20 Paprikaschoten
150 ml Öl (Sonnenblumenöl)
½ L Wasser
50 ml Essig (ca. 4 EL)
3 TL Zucker
1 TL Salz

Zubereitung

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, darin die Paprikaschoten kräftig von allen Seiten anbraten, entnehmen und zum Abkühlen ablegen. Dann die Haut abziehen, aus dem Wasser, Essig, Zucker und Salz einen Salataufguß bereiten und über die Paprika gießen. Kalt servieren.



Orientalischer Salat

Zutaten

5 Paprikaschoten
100 ml Öl (Sonnenblumenöl)
1 Zwiebel, einige Peperoni
¼ L Wasser
3 EL Essig
3 TL Zucker
1 TL Salz

Zubereitung

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, darin die Paprikaschoten kräftig von allen Seiten anbraten, entnehmen und zum Abkühlen ablegen dann Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Die Tomaten kurz in heißem Wasser erhitzen, entnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Nach dem Abkühlen die Haut vom Paprika und von den Tomaten abziehen. Die Zwiebel der Länge nach vierteln und in feine Streifen schneiden. Aus dem Wasser, Essig, Zucker und Salz einen Salataufguß bereiten und über den Salat gießen. Mit Peperoni verzieren und kalt servieren.



27.06.2006

TL = Teelöffel

EL = Eßlöffel