



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Paprikasalat

Biber Salatası



½ kg Spitzpaprika
3 Knoblauchzehen
1 Espressotasse Essig
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

- # Paprika auf dem Herd oder dem Grill anrösten.
- # Auf einen Servierteller nebeneinander einreihen.
- # Darüber die Mischung aus Essig und Öl gießen.
- # Schließlich die oberste Schicht mit dem zerstampften Knoblauch und Salz bestreuen.
- # Den Teller mit einem anderen Teller zudecken und im Kühlschrank 6-7 Stunden ruhen lassen.
- # Servieren.

Tipp: Dieser Salat kann auch nach einigen Tagen verzehrt werden. So lange es im Kühlschrank ist steigt sein Geschmack an.