

Eingelegte Paprikastreifen



Zutaten

6 gemschte Paprika (rot, gelb grün)
1 1/2 TL Salz
500 g Wasser
4 kleine Zweige Rosmarin
8 Stiele Thymian
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Streifen Bio-Zitronenschale (dünn abgeschält)
350 g Olivenöl
2 Weckgläser mit Gummiringen und Metallklammern

Zubereitung

Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit einem Sparschäler dünn schälen.

Die Streifen möglichst senkrecht in den Varoma stellen und mit Salz würzen

Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 30 Min / Varoma / Stufe 2 garen.

In dieser Zeit den Backofen auf 100 °C vorheizen, die 2 Weckgläser mit den Deckeln auf einen Rost legen und 35 Min / 100°C erhitzen.

Die Gummiringe in eine Schale mit kaltem Wasser legen.

Varoma abnehmen und auf einem Teller zur Seite stellen: Mixtopf spülen und gut trocknen.

Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Pfeffer und Zitronenschale in den Mixtopf geben und 6 Sek. / Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Das Öl dazugeben und 7 Min. / Varoma / Stufe 1 erhitzen.

Die Weckgläser vorsichtig auf ein Geschirrtuch stellen, ca. 3/4 vom Öl in die Gläser füllen und die Paprikastücke in die Gläser schichten und das restliche Öl darübergießen.

Die Glasdeckel mit den Gummiringen auf die Gläser setzen und verschließen.

Die Gläser erneut auf dem Rost ins Backrohr stellen und nochmals 30 Min / 100°C erhitzen.

Den Eingelegten Paprika nach Bedarf verwenden.

Das Gewürzöl kann natürlich nach dem Verzehr der Paprikastücke für Salate oder zum dippen verwendet werden.