



Paprikasalat Danish Style

Zutaten

6 Paprika
Olivenöl
Zitronensaft
Knoblauch
ein bisschen Zucker
Salz
Pfeffer
Kapern
Oliven
Thymian

Zubereitung

1. Die ganzen Paprika im Backofen grillen (etwa 10 Min bei 180 Grad - oder bis die Schalen gut eingefärbt sind - je mehr, desto besser).
2. Dann die Paprika zur Abkühlung in eine große Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch abdecken.
3. Sind sie kühl genug, die Paprika schälen und die ausgetretene Flüssigkeit zur Seite stellen.
4. Paprika in Stücke schneiden und dekorativ in eine Form legen.
5. Jetzt Öl, Zitronensaft, Knoblauch, Zucker, Paprikasaft, Salz und Pfeffer mischen (insgesamt etwa 6 Esslöffel) und über die Paprika gießen.
6. Zum Abschluss Kapern, Oliven und Thymian über den Salat geben