

## **Rote Paprika mit Sherry-Essig**

*3 EL Olivenöl*

*4 rote Paprika oder bunte Mischung Paprikaschoten*

*5 schöne, gehackte Knoblauchzehen*

*2 TL frischen Thymian*

*1 EL Sherry-Essig*

*Salz, Pfeffer*

- . Die Paprika waschen, entkernen und in Scheiben schneiden.
- . Das Öl bei starker Hitze in einer Pfanne erhitzen.
  - . Die Paprika hineingeben,  
die Hitze runterstellen und für 10 bis 15 Minuten  
unter regelmäßigem Umrühren anbraten.
  - . Sobald die Paprika zart ist mit Knoblauch,  
Thymian und Pfeffer würzen und für weitere  
1 bis 2 Minuten köcheln lassen.
  - Den Essig dazugeben und gut mischen.
  - . Heiß oder lauwarm servieren.

Mit Knoblauchbrot oder Baguette servieren

Passt auch gut zu Gegrilltem

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**