



## Lauwarmer Spitzpaprikasalat

1 EL Rotweinessig  
Olivenöl  
1 Msp. Paprikapulver, scharf  
½ TL Senf  
1 Prise brauner Zucker  
1 Prise Cayennepfeffer  
Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

4 rote Spitzpaprika

Aus den oben genannten Zutaten eine Marinade herstellen.

klein würfeln und schmoren oder nach Geschmack rösten.

vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Dann kurz in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und warm stellen. Marinade dazu geben und zum Schluss die Schmorzwiebeln untermischen und anrichten.

Passt gut zu gegrillten oder kurzgebratenen Fleischgerichten.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)