



# Paprika - Apfel - Vinaigrette

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Zu kaltem Fleisch und Rauchfisch, gebackenen Kartoffeln, Aufläufen, zum dippen

## Zutaten

- 250 g rote Paprikaschote, geputzt, entkernt, geviertelt
- 3 El Weißwein Essig
- 1 Prise Zucker
- 200 g säuerlicher Apfel, gewürfelt
- 8 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- .

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Paprika - Viertel in einer Stielpfanne mit wenig Fett auf der Hautseite schwarz braten.

### Schritt2

5 min. in einem Gefrierbeutel geben, "ausdämpfen", häuten und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Äpfel.

### Schritt3

Mit dem Weißwein Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren, anmachen, nachschmecken

**Rezeptart:** Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprika-apfel-vinaigrette/>