

Paprika-Oliven-Salsa:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	1 Frühlingszwiebel
1 EL Kapernäpfel	2 EL entsteinte Kalamata-Oliven	1 TL Weißweinessig
4 Zweige glatte Petersilie	mildes Chilisalz	1 EL Olivenöl

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, nach Belieben schälen und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Von den Kapernäpfeln die Stiele entfernen und die Kapernäpfel in Scheiben schneiden.

Paprika, Frühlingszwiebeln und Kapern in einer Schüssel mit Essig, Olivenöl und Chilisalz marinieren. Petersilie hinzufügen.

Alfons Schuhbeck am 20. Juli 2018