

# Paprika mit Schafskäse

## Zutaten

je 4 rote und grüne Paprika  
2 Zwiebeln  
2 Peperoni  
200 g Schafskäse  
3 TL Pfefferkörner  
600 ml Essig  
250 g Zucker  
Salz  
1 TL Oregano  
200 ml Olivenöl  
6 Knoblauchzehen

## Zubereitung

Paprikas halbieren, entkernen und im Backofen bei 200 Grad so lange erhitzen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. In einen Plastikbeutel legen und dort abkühlen lassen. Danach die Haut abziehen. Hälften in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln in Ringe, Peperoni in Stücke schneiden. Den Schafskäse in mundgerechte Stücke würfeln.

Alle Zutaten mit den Pfefferkörnern in ein oder mehrere verschließbare Gläser schichten.

Essig, Zucker, Salz und Oregano aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Öl unterrühren und zusammen mit dem geschälten und grob zerteilten Knoblauch gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Gläser verschließen und mind. 3 Tage durchziehen lassen.

*Je länger die Gläser stehen, umso besser wird der Geschmack. Auch wenn's schwerfällt: Besser eine Woche stehen lassen.*