

Picandou® mit Paprika mariniert

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 12 Taler Picandou® l'Original
- 1 Paprika
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Paprika
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Waschen Sie die Paprika und schneiden Sie sie in kleine Würfel.
2. Waschen und trocknen Sie den Thymian, dann entfernen Sie die Blätter.
3. Schälen Sie die rote Zwiebel und hacken Sie sie zusammen mit dem Thymian fein.



4. Waschen Sie die Frühlingszwiebeln und schneiden Sie sie in dünne Ringe.
5. Mischen Sie alle Zutaten mit Olivenöl und würzen Sie die Zubereitung mit Salz, Pfeffer und Paprika.
6. Legen Sie die Picandou® Taler in eine Schüssel und bedecken Sie sie mit der Marinade.
7. ?? **Lassen Sie das Ganze mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.**