



## Salada de pimentão (Paprikasalat)

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Vorbereitung:** 15 Min.  
**Zubereitung:** 20 Min.



<b>1</b>	Paprika	rot	entkernen, putzen und in feine Streifen schneiden
<b>2 EL</b>	Olivenöl		Im heissen Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten.
<b>1</b>	Zwiebel		in Scheiben schneiden
<b>1</b>	Gurke		in Scheiben schneiden
<b>10</b>	Oliven in Lake		in Scheiben schneiden
			alles mit den Paprikastreifen mischen
			Auf 4 Teller anrichten
<b>2 EL</b>	Zitronensaft		mit
<b>2 EL</b>	Olivenöl		und
<b>etwas</b>	Lake		zu einer Sauce verrühren, mit
	Salz und Pfeffer		abschmecken und über den Salat giessen.
<b>50 g</b>	Ölsardinen		leicht zerpfücken und unter den Salat mischen