

4	Paprikaschoten	unter dem Grill rösten, häuten und in Stücke schneiden
	Feta	würfeln.
500 Gramm	Champignons	in Scheiben schneiden und scharf anbraten.

In einer flachen Schale anordnen.

150 Gramm	Zucker	mit
3 EL	Wasser	aufkochen (etwas einkochen lassen)
120 ml	Weißweinessig	
200 ml	Gemüsebrühe	beides zufügen und kochen bis sich der Zucker gelöst hat.

Wahlweise:

1	rote Pfefferschote	und/oder
3	Lorbeerblätter	und/oder
	Knoblauch	oder gar nichts davon!

mitaufkochen. Alles über das Gemüse geben und gut durchziehen lassen.