Peperonata

Kategorie: 09) Beilagen/Gemüse

Rezept Nr.: 155

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Knoblauchzehen	3	Stück		
Olivenöl	0			
Paprikaschoten	3	Stück	gelb, grün, rot	
Salz	0			
Zwiebel	1	Stück		
Pfeffer	0			

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, in Viertel teilen, die Kerne und die weißen Stege entfernen.

2. In den vorgeheizten Ofen mit der Hautseite nach oben auf eine leicht eingeölte Alufolie legen und bei hoher Hitze (Grill) so lange braten lassen bis sich die Haut abzulösen beginnt und die Schoten leicht schwarz werden.

3. Noch heiß in eine Plastiktüte (Gefriertüte) packen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Haut läßt sich jetzt problemlos abziehen.

4. Zwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit dem Koblauch weichdünsten. Die in Viertel geschnittenen Paprikaschoten zugeben und salzen und pfeffern.

5. Passt gut zu Lamm, Kaninchenbraten, Brathuhn. Schmeckt kalt als Vorspeise und lässt sich ebenfalls kalt mit einer Vinaigrette servieren.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für