AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	ganzjährig	Italien

PEPERONATA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Verwendung dieses Schmorgerichtes ist vielfältig. Zuerst als Beilage zu gegrilltem Fleisch, dann als kalte Vorspeise und zum dritten Mal als Pastasauce.

ZUTATEN (12 PERSONEN)

8	Peperoni, rot	3	Zwiebel
500 g	Pelati aus der Dose	4 Zehe	Knoblauch
		12 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Peperoni enthäuten. *Peperonischnitze ohne Haut*
2. Zwiebel in feine Streifen schneiden und in einem Topf im Olivenöl etwas anziehen. Pellati, gehackten Knoblauch zugeben, salzen und 15 Min. leicht köcheln lassen. Nun mundgrosse Peperonistücke in die Sauce geben und weitere 15 Min. simmern lassen.
3. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, nach Belieben auch mit Cayennepfeffer.