AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

PEPERONI MIT THONSAUCE



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Eine Sommer-Variante des Vitello tonnato. Ohne Haut sind die Peperoni leichter verdaulich!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Rote Peperoni	4 EL	Sonnenblumenöl
1 Zehe	Knoblauch	150 g	Thon
4 EL	Olivenöl	1 Zw	Thymian
1	Ei	1 TL	Kapern
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Peperoni enthäuten. Peperonischnitze ohne Haut
2. Knoblauch mit körnigem Salz im Mörser zerstossen, Olivenöl zugeben und nochmals fein verreiben. Peperoni beidseitig mit der Paste fein einstreichen.
3. Mit Ei und Sonnenblumenöl etwas Express-Mayonnaise mixen.
4. Eine Dose Thon dazumixen. Abgezupften Thymian und Kapern dazumixen und abschmecken.
5. Thonsauce auf ausgelegte Peperoni geben und mit einigen Blättchen Thymian dekorieren.