AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	international

EINGELEGTE PEPERONI



Rezept: wildeisen.ch, 19. 3. 2020 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Noch ein Sommerverlängerungs-Rezept. Peperoni sind das ganze Jahre zu kaufen. Doch wie bei den Tomaten gilt: Im Sommer geerntete Peperoni schmecken viel besser. (+2 Wochen ziehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Peperoni, rote und gelbe	50 g	Kapern
1 l	Weisswein-Essig	3 dl	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Peperoni längs in breite Streifen schneiden und die Scheidewände herausschneiden.
2. In einer mittleren Pfanne den Essig aufkochen. Die Peperoni darin portionenweise 4-5 Min. garen. Abschütten und auf einem sauberen Tuch trockentupfen. Vollständig erkalten lassen.
3. Die Kapern kurz unter heissem Wasser spülen und ebenfalls trockentupfen. Peperoni und Kapern lagenweise in ein grosses Einmachglas schichten und immer wieder mit etwas Öl beträufeln. Am Schluss mit Öl aufgiessen, sodass die Peperoni gut bedeckt sind. Das Glas verschliessen und an einen kühlen, dunklen Ort, nicht aber in den Kühlschrank, stellen.
4. Vor der Verwendung mind. 2 Wochen stehen lassen. Anfangs das Öl kontrollieren, wenn nötig etwas nachgiessen.
5. Zum Servieren Peperoni mit etwas fein gehacktem Knoblauch und Basilikum oder Oregano bestreuen.

TIPP: Grüne Peperoni eignen sich geschmacklich nicht. Die eingelegten Peperoni halten sich etwa 6 Monate.