AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**45 Min.**	**Sommer**	**Italien**

PEPERONISCHNITZE OHNE HAUT

Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Gegrillte Peperoni schälen oder nicht? Das Hautabziehen lohnt sich: Die Peperoni werden weich, schmackhafter und leicht verdaulich. Alle lieben sie, auch die VeganerInnen!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Rote Peperoni	1.5 dl	Olivenöl
500 g	Gelbe Peperoni	1 Zw	Rosmarin
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Grillfunktion des Ofens auf 220° C vorheizen.
2. Peperoni entlang der Furchen aufschneiden. Stiel, Kerne und weisse Rippen entfernen.
3. Peperonischnitze etwa 8 Min grillieren, bis sich schwarze Blasen bilden. Die heissen Peperoni für 5 Min. in eine verschliessbare Plastikdose geben. Anschliessend die Haut abziehen.
4. Etwas Olivenöl und einen Rosmarinzweig in eine hitzebeständige Schale geben. Die enthäuteten Peperonischnitze lagenweise in die Schale legen und jeweils salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazugeben. Nach Belieben zerstossenen Knoblauch und weitere Gewürze zugeben.
5. Anschliessend Schale zum Nachziehen 20 Min. in den abgestellten, noch warmen Ofen geben.

TIPP: Peperoni können in Öl in einem verschlossenen Gefäss im Kühlschrank zwei Wochen aufbewahrt werden.