

Antipasti di peperoni

Zutaten für 8 Personen:

- 4 Peperoni rot
- 4 Peperoni gelb
- 1 dl Olivenöl kalt gepresst
- 2 cl Essig
- 2 cl Balsamicoessig
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikumblätter geschnitten
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Peperoni waschen, abtrocknen und halbieren.
Den Strunk sowie die Kerne sorgfältig entfernen.
Die Peperonihälften nochmals in 2 oder 3 Teile schneiden, je nach Grösse.

Mit der Schalenseite nach unten in den vorgeheizten Ofen (190°C Umluft) oder auf den Grill legen und etwa 15 Minuten garen, d.h. bis die Schale Blasen wirft und man das Grillmuster auf der Haut sehen kann.

Vom Feuer nehmen und in einem luftdichten Gefäss etwas erkalten lassen.
Wenn die Peperonis noch handwarm sind, die Schale abziehen und die Streifen auf den Tellern oder einer Platte schön anrichten.

Die anderen Zutaten zu einer Vinaigrette gut vermischen, bis sie leicht gebunden ist und damit die lauwarmen Peperonis beträufeln.

Sofort servieren.