



Rezepttitel

Zutaten

3 rote Peperoni
2 Knoblauchzehen
gutes Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Peperonis auf einem Blech in den auf ca. 240°C vorgeheizten Backofen, oder auf den Holzkohlegrill mit Deckel, bei guter Hitze geben.
2. ca. 30 bis 40 Minuten schmoren lassen.
evtl. einmal umdrehen.
3. Wenn die Peperonis etwas in sich zusammensacken, weich gegart sind, von der Hitze nehmen und sofort in einen Gefrierbeutel geben und verschliessen. Es macht absolut nichts, wenn die Peperonis etwas angekohlt sind. Ca. 10 Minuten liegen lassen. So lässt sich die Haut anschliessend besser abziehen.
4. Knoblauch fein hacken
5. Haut der Peperonis abziehen und die Samen auslösen.
6. weich gegarte Teile in feine Streifen zerteilen
7. zusammen mit Knoblauch und gutem Olivenöl in ein Einmachglas oder eine Schale schichten.

Schmeckt frisch mit auf dem Grill geröstetem Brot am Besten. Hält im Kühlschrank ca. 1 Woche.

