

Peperoni arrostiti con bagna fredda

247

Typ: Vorspeise

Quelle: www.casanera.it

Bemerkungen:

Zutaten: 2 gelbe und 2 rote Peperoni
ca. 6 Knoblauchzehen
1 Gläschen Sardellenfilets
Olivenöl Extravergine
Origano/Pfeffer

Rezept: Backofen auf Maximaltemperatur stellen und vorheizen. Die schönen, grossen und fleischigen Peperoni auf dem Gitter im Ofen backen, bis die Haut schwarze Flecken (jajawohl, schwarz und verbrannt!) bekommt. Peperoni aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel legen, mit nassem Küchentuch bedecken und erkalten lassen. Die Haut der Peperoni lässt sich nun wunderbar abziehen !

Das Innenleben der Peperoni ebenfalls sorgfältig entfernen und das Peperonifleisch in Streifen von ca. 3 cm. schneiden. Lass deiner Kreativität freien Lauf und richte die Peperonistreifen auf dem Teller schön schräg an.

Das 'bagna fredda' ist die Kurzform des traditionellen 'bagna caoda' (Rezept folgt im Winter!): die gesalzenen Sardellenfilets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen,

dann in kleine Streifen schneiden und mit Extravergine übergießen. Durchgepresste Knoblauchzehen hinzufügen und mit wenig getrocknetem Origano bestreuen. Kaffeelöffelweise bestreicht man die schön auf dem Teller drapierten Peperonistreifen mit diesem 'bagna fredda'. Nach Lust mit Pfeffer würzen und dazu frisches knuspriges Brot servieren.