



## Gratinierte Peperoni (Paprika)

Diese gratinierte Peperoni hatte ich schon seit einer langen Zeit nicht mehr gegessen. Dieses Gericht hat uns meine Mutter vielfach als Kind immer wieder zubereitet. Als wir nun wieder bei ihr zu Besuch waren, kamen einige Essenswünsche auf. Unter anderem auch diese Peperoni. Eine ganz einfache Beilage, die aber wunderbar schmeckt.

Für dieses Gericht habe ich mein Brot verwendet, welches ich aus Italien mit nach Hause genommen habe. Es ist ein Brot mit Weizensauer, wie es in Italien in ganz vielen Bäckereien gebacken wird.

Natürlich geht es auch mit jedem anderen Brot. Am besten ist es aber, wenn das Brot nicht zu frisch ist. Mit zu frischem Brot wird es schwieriger es zu zerkrümeln.

### Zutaten für 3 – 4 Personen als Beilage

- 2 rote Peperoni (Paprika)
- 1 gelbe Peperoni (Paprika)
- 10 – 12 entsteinte Oliven
- 1 Esslöffel Kapern
- 3 Scheiben Brot
- Salz
- 2 – 3 EL Olivenöl

## Zubereitung

Peperoni waschen und entkernen. In grössere Stücke schneiden. Ca. 3x3 cm.



In einer weiten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die geschnittenen Peperoni dazu geben. Bratpfanne zudecken und die Peperoni auf kleinem Feuer ca. 40 Minuten schmoren lassen. Immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit die Oliven entsteinen und in Streifen schneiden. Kapern in ein kleines Sieb geben und unter fließendem Wasser spülen.

Beim Brot den Rauft (Kruste) wegschneiden und zerkrümeln.

Nach ca. 30 Minuten Kochzeit die Oliven, Kapern und Brot dazu geben. Sollte es zu wenig Flüssigkeit in der Pfanne habe, ganz wenig Wasser dazu geben.

Durch das Zudecken und bei kleiner Hitze schmoren, erzeugen die Peperoni selber Flüssigkeit.

Zum Schluss mit etwas Salz abschmecken.

Gratinierte Peperoni kann man kalt oder warm geniessen.

