



## Grillierte Peperoni (Paprika)

Wie ich diese Beilage liebe. Damit sind ganz viele Kindheitserinnerungen verbunden. Die Düfte versetzen mich gleich wieder in den Süden von Italien.

Da wurde ein Feuer gemacht und auf einem Rost die Peperoni (Paprika) grillierte. Sie wurden so lange grilliert bis die äussere Haut praktisch verbrannt war. Aber eben, nur die äussere Haut. Etwas Fingerspitzengefühl braucht es auch bei diesem Gericht.

Am besten schmecken diese grillierte Peperoni zu einem frisch gebackenem Stück Brot. Ich sage euch, ein wahrer Genuss.

Die Zubereitung dieses Gerichtes ist sehr einfach. Etwas Zeit braucht es für das Grillieren der Peperoni.

Hat man keinen Grill zur Verfügung, dann kann man das Gericht sehr gut im Ofen zubereiten. So habe es auch ich gemacht.

### Zutaten für eine Beilage für 2 – 3 Personen

3 – 4 farbige Peperoni  
1 Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl nach Bedarf  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

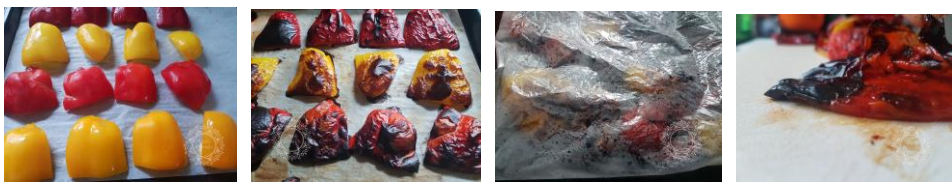
### Zubereitung

Ofen auf Grillstufe vorheizen.

Blech mit Backpapier auslegen. Peperoni (Paprika) unter fließendem Wasser waschen. Deckel wegschneiden und entkernen. Peperoni vierteln und mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen.

Das Blech so weit oben wie möglich einschieben und während ca. 20 – 25 Minuten grillieren. Von Zeit zu Zeit überprüfen, ob die Peperoni bereits genug grilliert sind oder nicht.

Danach noch heiss (am besten man verwendete eine Grillzange) die Peperoni in einen Tiefkühlbeutel geben und auskühlen lassen. Der Dampf, welcher sich im Beutel bildet, dient dazu, dass man die Haut der Peperoni besser wegnehmen kann.



Nach dem Erkalten Peperoni schälen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Zum Schluss Knoblauch und Petersilie hacken und über die Peperoni verteilen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.



Die Peperoni sind zum Geniessen bereit.



