

## Peperonata



Hallo,

wir werden oft nach leckeren Beilagen oder Gemüserezepten vom Grill gefragt. Deshalb kommen wir hier euren Wünschen nach und stellen euch unser Peperonata-Rezept vor. Peperonata ist ein typisches, italienisches Sommergericht, das in der Regel kalt als Antipasto serviert wird. Man kann es aber auch ohne Probleme warm essen. Es geht beides und schmeckt super!!!

Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 2 große rote und 2 große gelbe Paprika
- 100ml Olivenöl
- Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 EL Balsamico
- Saft von 1-2 Zitronen
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer (hier Orangenpfeffer von Saul & Pfeffer) zum Abschmecken

Zu Beginn entkernt und achtelt Ihr die Paprika. Danach bereitet ihr euren Grill auf direkte mittlere Hitze (ca. 200-240 Grad) vor und legt die Paprika mit der Haut für ca. 5-6 Minuten in die direkte Hitze.



Die Paprika soll richtig heiß angegrillt werden und dabei ist es auch gewollt, dass die Haut schwarz wird und blasen wirft. Wenn das der Fall ist, kann die Paprika vom Grill.

Nun legt ihr die Paprika in eine Schüssel und deckt sie z.B. mit Frischhaltefolie oder einem Handtuch ab und lasst die Paprika etwas ruhen.





Wenn die Paprika nach 5-10 Minuten abgekühlt ist, dann solltet ihr die Haut problemlos abziehen können. Die enthäutete Paprika hat nun eine herrliche Süße angenommen.



Da Peperonata im klassischen Sinne immer in Olivenöl eingelegt ist, machen wir uns nun an die Marinade. Hierfür nehmt ihr das Olivenöl und mischt den Balsamico,

den Zitronensaft, den Honig, den Knoblauch und das kleingeschnittene Basilikum hinzu. Am Ende schmeckt ihr einfach mit Salz und Pfeffer ab. Wir haben hierfür den Orangenpfeffer von „Sault & Pfeffer“ genommen, der bringt noch einmal eine ganz spezielle Note an die Peperonata. Den Unterschied schmeckt man ganz deutlich. Die herrlichen Zitrusfrucht-Aromen runden das Gericht perfekt ab.

Nun könnt ihr das Ganze entweder noch zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen oder warm servieren.



Wir hoffen, dass es euch gefallen hat und dass ihr es ausprobiert!

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf [www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.



Sault & Pfeffer

Bergische Gewürzmanufaktur



[www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)