

Peperonata

Peperonata

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [8.02.2023](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept nach Betty Bossi

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Stk Schalotte, fein gehackt
- 1 Stk Knoblauchzehe, fein gehackt
- je 1 rote, grüne, gelbe, orange, spitze (Cecei)
Peperoni, mit dem Sparschäler geschält,
entkernt in Stücken
- 1 Tomate, geschält, entkernt, in Würfeli
- 1 TL Thymianblätter, gehackt
- 1 TL Oreganoblättchen, gehackt
- 1 TL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Aceto balsamico
- 1 TL Basilikumblätter, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bd Thymian

Zubereitung

ÖL in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotte und Knoblauch andämpfen.

Peperoni und alle Zutaten bis und mit Petersilie beugeben, offen bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten weich köcheln.

Aceto und Basilikum beugeben, abschmecken.

Mit Thymian garnieren