

Gefüllte Piemonteser Peperoni

für vier Personen

Zutaten

2 rote Peperoni
2 Tomaten
8 schwarze Oliven
1 EL Kapern
2 Knoblauchzehen
8 Basilikumblätter
4 EL Olivenöl
2 TL Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Backofen auf 200° C vorheizen

Peperoni mit den Stielen längs halbieren (Stiele nicht entfernen)
Samen und Zwischenwände entfernen
Tomaten vierteln
Oliven entsteinen
Knoblauch in feine Scheiben schneiden
Basilikum zupfen

Zubereitung

Peperonihälften in eine grosse ofenfeste Form legen, Tomaten, Oliven und Kapern gleichmässig darauf verteilen

Knoblauchscheiben und Basilikum dazwischen stecken

Mit Öl und Essig beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen

30 Min. im vorgeheizten Ofen backen

Peperoni sollen weich und an den Rändern gebräunt sein

Tipp: auf Gorgonzola-Polenta servieren