



Peperoni al forno con acciuga

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2	grosse rote Peperoni	Die ganzen Peperoni in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad während 30 Minuten rösten. Zugedeckt abkühlen lassen, die Haut abziehen und der Länge nach in acht Streifen schneiden
1	kleines Glas Sardellen im Oel	Die Peperonistreifen mit den Sardellen belegen, wenig Olivenöl darüber geben
50 gr.	Salz schwarzer Pfeffer	Mit etwas Salz und Pfeffer würzen
1 EL	Sauce: Olivenöl extravergine	
1/2 EL	Rotweinessig Salz	
1 Bund	Garnitur: Petersilie	fein hacken und über die Peperoni streuen

Wein : Barbera 2006