

Peperonata (6 Personen)

Zutaten:

2 TL	Olivenöl
500g	Zwiebeln (in Streifen)
3	Knoblauchzehen
1kg	Paprika (Streifen)
1	Peperoni (grün)
1kg	Tomaten
1 EL	Rotweinessig
1-2 TL	Salz
Etwas	Pfeffer (frisch gemahlen)

So geht's:

Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen, klein schneiden. Tomaten häuten, Paprika und Peperoni waschen, dann beides würfeln. Zwiebeln und Knoblauch in 1 TL heißem Öl andünsten, dann alle restlichen Zutaten zugeben.

Brot mit Knoblauch einreiben, dann im Ofen bei 175 °C ca. 5 min. rösten und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Die Peperonata so lange köcheln lassen bis die meiste Flüssigkeit verkocht ist und abschmecken.

Zum Servieren mit kleingeschnittenem Selleriegrün bestreuen. Schmeckt heiß oder kalt!

Guten Appetit!