

Geschmorte Peperoni mit Kapern

Zutaten: (für 3-4 Personen)

- 2 grosse rote Peperoni
- 2 grosse gelbe Peperoni
- 30 g in Salz eingelegte Kapern
- 1 EL frischer Oregano, fein gehackt
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz
- wenig Rotwein-Essig
- Olivenöl zum Beträufeln der geschmorten Peperoni

Zubereitung:

Die Peperoni halbieren und rüsten (d. h. die Kerne, den Stiel und das weissliche Fruchtfleisch entfernen.)

Die halbierten Peperoni mit der Schnittfläche gegen unten auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech geben und in den auf gut 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. 30 bis 40 Minuten schmoren lassen, bis die Haut der Peperoni schwarze Blasen wirft.

Dann die Peperoni aus dem Ofen nehmen und sofort mit Klarsichtfolie abdecken.

Sobald die Peperoni-Hälften etwas ausgekühlt sind, lässt sich die Haut einfach ablösen. Die Peperoni-Hälften nach dem Schälen längs in zwei oder drei Streifen schneiden.

Die in Salz eingelegten Kapern gut wässern, grob hacken.
Den Oregano waschen, mit einem Haushaltspapier trockentupfen und die Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken.

Die Peperoni-Streifen in einer flachen Schale oder auf einem grossen, flachen Teller anrichten. Salzen, pfeffern und die Kapern und den gehackten Oregano darüber geben. Mit Rotwein-Essig und Olivenöl vorsichtig beträufeln.