

## MARINIERTE PEPERONI

---

- je 2 **gelbe, orange, rote Peperoni**  
2 Esslöffel **Olivenöl** Peperoni bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens bräunen. Kurz in feuchtes Tuch wickeln, schälen, halbieren, entkernen, vierteln, anrichten
- 1 Esslöffel **Weissweinessig**  
2 Esslöffel **Olivenöl**  
1 **Knoblauchzehe**, in feinen Scheiben  
2 Esslöffel **gemischte Kräuter**, evtl. geschnitten, z. B. Basilikum, Majoran, Rosmarin, Thymian, getrocknete Lavendelblüten\*  
2 Esslöffel **Kapern** alles mischen, darüber giessen, zugedeckt ca. 2 Std. marinieren
- ¼ Teelöffel **Salz**  
**Pfeffer aus der Mühle** würzen

**Lässt sich vorbereiten:** Peperoni ohne Knoblauch und Kräuter 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

\* Lavendelblüten (sog. Lebensmittelqualität) sind in Apotheken, Drogerien und Reformhäusern erhältlich.

