

# Peperoni in Öl

Ein Sommergruss – Peperoni mit Sonnenbrand.

## Zutaten

2 Peperoni, gelb  
3 Peperoni, rot  
6 EL Balsamico, weiss  
10 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
3 Knoblauchzehen,  
in Scheiben  
2 Peperoncini, in Ringen  
Oregano, nach Belieben

## Zubereitung

Etwa 45 Minuten  
Ergibt 2 Gläser à 3 dl

**1** Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

**2** Peperoni waschen, vierteln und die weissen Innenhäute und Kerne herausschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15–20 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun ist.

**3** Aus dem Ofen nehmen und Blech mit einem nasskalten Tuch ca. 10 Minuten bedecken. Die Haut abziehen.

**4** Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.

**5** Peperoni mit Knoblauch, Peperoncini und Oregano lagenweise in Gläser füllen. Gläser mit Marinade auffüllen. Wichtig: Die Peperoni müssen vollständig mit der Marinade bedeckt sein.

## Tipp

Wunderbar als Antipasti. Die Marinade für Salat oder Pasta verwenden.

