



Olivenölschule by Olio Piceno

Rote Paprika mit Aceto Balsamico abgelöscht (Peperoni arrosti)

Dieses leckere Gemüsegericht schmeckt lauwarm als Beilage zu Fleisch ebenso wie als kalte Vorspeise – oder, wenn Reste übrigbleiben sollten, zu Nudeln.

Zutaten

2-3 rote Paprika, je nach Größe
Aceto Balsamico 7 Jahre gereift
Salz
Scharfes Peperoncino-Olivenöl

Zubereitung

Rote Paprika putzen (Deckel weg, Kerne und weiße Haut innen entfernen), in Streifen schneiden

Pfanne mit Olivenöl, scharfem Olivenöl und Meersalz erhitzen

Paprika in Pfanne und scharf anbraten (wirklich dunkelbraun! Röststoffe schmecken), kontinuierlich wenden.

Am Ende mit Aceto Balsamico ablöschen und kurz in dem Essig simmern lassen, evtl. abschmecken.

Achtung: Der Pfannen- oder Topfboden wird ordentlich schwarz. Am besten gleich einweichen!