



SLOW GOODS

Bild: Nikolas Kerl
Rezept: Yotam Ottolenghi

Marinierte Romano-Peperoni mit Mozzarella di Bufala

Zubereitungsdauer ca. 60 min
Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

4 grosse Romano-Peperoni
200 g Mozzarella di Bufala
120 ml Olivenöl
100 g Rucola
1 Bund Koriander
1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
3 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Ofen vorheizen & Peperoni würzen
Den Ofen auf maximale Temperatur (250 °C Ober & Unterhitze) vorheizen und die Grillstufe zuschalten. Die Peperoni auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit etwas Olivenöl und Salz würzen.

Peperoni im Ofen grillen

Blech auf die zweitoberste Ofenrille schieben. Peperoni von beiden Seiten je ca. 10 Min. grillen bis die Haut schwarze Blasen wirft und sich wellt. Evtl. Temperatur etwas nach unten regulieren (keine Angst vor dem intensiven Geruch und dem Rauch, das macht den Geschmack).

Kräuter rüsten & mischen

In der Zwischenzeit den Koriander und die Petersilie waschen, alles klein hacken. Die Kräuter mit Olivenöl, Essig, dem zerdrückten Knoblauch sowie etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle in einer flachen Schale oder Form mischen.

Gegrillte Peperoni schälen

Sobald die Peperoni fertig sind, vorsichtig vom Blech nehmen und für 15 Min. in einen Gefrierbeutel geben und verschliessen: Dies hilft später die Schalen leichter zu entfernen. Aus dem Beutel nehmen und vorsichtig die Schale entfernen.

Peperoni für mind. 1h marinieren

Peperoni in eine Form legen und mit der Kräutermarinade bedecken. Verschliessen und mind. 60 Min. marinieren lassen. Wenn möglich, das Rezept bis zu diesem Punkt am Vortag vorbereiten und über Nacht marinieren.

Peperoni mit Rucola & Mozzarella anrichten

Den Rucola waschen, trocken schleudern und auf eine Platte geben. Die marinierten Romano-Peperoni darauf anrichten und vorsichtig auf der Oberseite aufschneiden. Wer möchte, kann die Kerne entfernen. Den Mozzarella in Stücke reissen und die Peperoni damit befüllen. Mit der Marinade beträufeln und zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Variante

Alternativ können die Romano-Peperoni natürlich auch auf dem Grill zubereitet werden. Sie erhalten so ein noch feineres Raucharoma.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium