



Tomaten – Peperoni – Konfitüre

Zutaten

500 g	Tomaten (Fruchtfleisch ohne Haut und Kerne)
250 g	Gelierzucker 2:1
1	Peperoni rot evtl 2 Chili
2 cm	Ingwer
1	Knoblauchzehe
2 TL	Meersalz
½	Zitrone, davon der Saft
evtl.	Chiliflocken

Zubereitung

Die Hälfte der Tomaten pürieren, Rest würfeln.

Pürierte Tomaten mit dem Gelierzucker mischen.

Peperoni je nach gewünschter Schärfe entkernen, klein schneiden.

Ingwer und Knoblauchzehe schälen, durch die Knoblauchpresse drücken.

Alles mit dem Zitronensaft und dem Salz zu der Tomaten-Zucker-Masse geben.

Zum Kochen bringen und mindestens vier Minuten sprudelnd kochen.

Falls notwendig, abschäumen.

Zu diesem Zeitpunkt lässt sich die Konfitüre noch mit Chiliflocken nachschärfen.

Gewürfelte Tomaten zugeben, nochmals kurz zum Kochen bringen.

Gelierprobe machen, evtl. noch etwas länger kochen lassen.

In vorbereitete Gläser füllen.

Auf den Kopf gestellt abkühlen.



Gefüllte Peperoni (Paprika)

Zutaten

200 g	Feta-Käse
1	Zwiebel
2	Zehen Knoblauch
2	Chilischoten rot
4 EL	Rahm
2 TL	Paprikapulver
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Glas	Peperoni grün, mild

Zubereitung

Den Feta in eine Schüssel bröckeln und mit einer Gabel zerdrücken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

Chilis aufschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Alles unter den Feta mischen.

Rahm unterrühren, bis eine geschmeidige Creme entsteht.

Salz, Pfeffer und Paprika dazugeben.

Man kann auch kleingeschnittene, frische rote Paprikaschoten dazugeben statt der Chilischoten.

Die milden Peperonis längs aufschneiden, entkernen.

Die Käsemasse mit einer Tülle in die Peperonis füllen.

Ergibt mehrere Portionen, je nach Anzahl Peperonis im Glas.

Peppt jedes kalte Buffet auf!



Rollbraten à la Peperoni

Zutaten

1,5 kg	Schweinefleisch am Stück (Braten)
8 Scheiben	Speck mager
	Salz und Pfeffer
	Senf und Ketchup zum Bestreichen
6 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel
50 g	Peperoni
	Rosmarin

Zubereitung

Den Schweinebratenstück so aufschneiden, dass man dieses aufrollen kann.

Das Fleisch mit den Gewürzen und Kräutern einreiben,
mit Senf und Ketchup bestreichen.

Den Speck auflegen

mit Peperoni, Zwiebeln und den zerdrückten Knoblauch-Zehen belegen.

Das Fleisch aufrollen,

mit einem Fleischnetz umwickeln und aufspießen.

Auf dem Holzkohlegrill ca.1,5 Std.-2 Std. garen.



Gefüllter Mozzarella mit Peperoni – Vinaigrette

Zutaten

3 Stiele	Basilikum
2	Tomaten getrocknet
1 EL	Olivenöl
	Salt
8 Scheiben	Schinken getrocknet (Parma, Bündner etc)
1 Kugel	Mozzarella
1	Peperoni rot
1 Bund	Petersilie
1	Frühlingszwiebel
2 EL	Aceto balsamico
2 EL	Weissweinessig
1 TL	Senf
8 EL	Olivenöl
	Pfeffer schwarz
	Salz

Zubereitung

Basilikum und Tomaten fein hacken (oder pürieren)
mit dem Olivenöl und Salz mischen.

Den Mozzarella horizontal 2 mal durchschneiden,
die Basilikum/Tomaten-Mischung zwischen den Scheiben verteilen,
den Käse wieder "zusammensetzen"
mit den Schinkentrancken fest umwickeln.

Das "Päckli" satt in Klarsichtfolie wickeln
ca. 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Die Peperoni in kleine Würfelchen schneiden,
Petersilie und Frühlingszwiebeln (mit schönem Grün) klein hacken.

In einer Schüssel mit einem Schwingbesen beide Essig, Senf, Olivenöl, Pfeffer und Salz zu einer
sämigen Sauce rühren,

Peperoniwürfeli, Peterli und Frühlingszwiebeln darunter mischen.

Den Mozzarella vorsichtig in 4 (oder mehr) Scheiben schneiden
anrichten und die Vinaigrette (sollte nicht zu flüssig sein) rundherum verteilen



Käseschnitten mit Kräutern und Peperoni

Zutaten

1 mittelgrosse	rote Peperoni
1 Bund	Bund Schnittlauch fein geschnitten
1 Bund	Petersilie fein gehackt
100 g	Pfeffer-Boursin (Weichkäse aus Frankreich)
75 g	Rahmquark
75 g	Sbrinz gerieben
1 Prise	Salz
1 Prise	Paprikapulver edelsüss
6 Scheiben	Toastbrot Vollkorn

Zubereitung

Den Boursin in eine Schüssel geben und mit einer Gabel etwas zerdrücken.

Rahmquark und Sbrinz begeben und sehr gut mischen.

Peperoniwürfelchen und die Kräuter begeben,

die Masse mit Salz und Paprika würzen,

nochmals gut mischen.

Toastbrot leicht antoasten und in Dreiecke schneiden.

Käsemasse auf die Toastbrote streichen,

auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech legen

bei ca. 180 Grad während 12-15 Minuten backen.

Heiss servieren!



Peperoni - Knoblauch – Schnitzel

Zutaten

4 grosse	Schnitzel, paniert
150 g	Pfefferschoten
5	Peperonis scharf
25 g	Knoblauch
400 g	Käse gerieben
	Bratbutter

Zubereitung

Die panierten Schnitzel im heissen Fett scharf anbraten, bis die Panade gold-braun ist.

Die Schnitzel müssen dabei nicht vollständig durch gebraten werden.

Die Pfefferschoten mit den Peperoni und dem Knoblauch sehr klein schneiden oder mörsern, bis eine grobe Masse entstanden ist.

Die gebratenen Schnitzel in kleine, backofen-geeignete Pfännchen geben (für jede Person ein Pfännchen). Die Schnitzel können bei Bedarf auch zerteilt und versetzt geschichtet werden.

Die scharfe Masse darüber verteilen.

Anschliessend den geriebenen Käse über die Schnitzel geben, die Schnitzel müssen vollständig mit Käse bedeckt sein.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse verlaufen ist.

Die Schnitzel in den Pfännchen servieren.

Als Beilage eignen sich Pommes frites, Kroketten, Kartoffelauflauf, Reis und Salat.



Fisch mit Peperoni-Petersilienmarinade - mit passendem Salatdressing

Zutaten

600 g	Fisch (Zander, Rotbarsch) oder nach Belieben
3	Peperoni
4 Ze3hen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
	Olivenöl
	Salz
	Mehl
1	Zitrone, Saft und Schaleabrieb
1 EL	Senf
	Zucker
	Pfeffer
	Minze
	Wasser

Zubereitung

Für die Marinade:

Petersilie, Knoblauchzehen und Peperoni in einem hohen Becher mit Olivenöl übergossen, schwach salzen und mit einem Pürierstab zerkleinern.

Den Fisch entgräten, trocken tupfen und in Mehl wenden
ca. 15-20 Minuten in der Marinade einlegen.

1-2 EL der Marinade für das Salatdressing aufbewahren.

Den Fisch von beiden Seiten goldbraun braten.

Die übrige Marinade zu Salatdressing weiter verarbeiten:

Grössere evtl. noch vorhandene Peperonistücke klein schneiden.

Die Marinade mit dem Saft einer halben Zitrone, mit dem Schalenabrieb, 2-3 EL Wasser,

2-3 EL Olivenöl und 1 EL mittelscharfem Senf verquirlen,

Mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker abschmecken.

Dressing mit gehackter Minze über den vorbereiteten Salat geben.



Peperoni-Suppe

Zutaten

Für 2 Personen

1 gelbe Peperoni, ca. 200 g, entkernt, gewürfelt
1 EL gelbe Peperoniwürfel für die Garnitur beiseite stellen
1 rote Peperoni, ca. 200 g, entkernt, gewürfelt,
1 EL rote Peperoniwürfel für die Garnitur beiseite stellen
1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
2 Scheiben Parisette, ca. 30 g, gewürfelt
ca. 4 dl Gemüsebouillon
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

2 Scheiben Parisette, gewürfelt
Butter zum Rösten

Zubereitung

Peperoni und Zwiebeln in der Butter andämpfen.
Parisette dazugeben,
mit der Bouillon ablöschen,
10-15 Minuten weich kochen.
Alles fein pürieren.
Für die Garnitur Parisettewürfelchen in der Butter rösten.
Peperoni-Suppe in vorgewärmte Teller verteilen,
garnieren.



Peperoni-Brät-Kartoffeln

Zutaten

Für 2 Personen

Butter für das Blech

2-3 Gschwellti, ca. 500 g, geschält, halbiert

Belag:

300 g Kalbsbrät

100 g Peperoni, z.B. grün, gelb und rot, gerüstet, klein gewürfelt

1 EL fein gehackter Rosmarin

1 Zwiebel, ½ gehackt, ½ in Ringe geschnitten

Wenig Rapsöl

Chiliflocken und Rosmarin zum Garnieren

Zubereitung

Gschwellti mit einem Teelöffel leicht aushöhlen,

mit der Schnittfläche nach oben auf das bebutterte Blech setzen.

Gschwellti-Inneres fein hacken.

Belag:

Kalbsbrät mit gehackten Gschwellti, Peperoni, Rosmarin und gehackter Zwiebel mischen, in die Kartoffeln streichen.

Zwiebelringe mit Öl mischen, darauflegen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Heiss mit Chiliflocken bestreuen, garnieren und servieren.

Nach Belieben die Brätmasse auf 4 Toastbrotsscheiben streichen und backen.

Mit gemischtem Salat oder gedämpftem Gemüse servieren



Peperoni mit Lammfleisch und Knoblauch-Joghurt

Zutaten

Für 1 Gratinform von 25 cm Länge

Für 2 Personen

Butter für die Form

2 gelbe oder rote Peperoni

Füllung:

300 g Lammfleisch, gehackt

1 Schalotte, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst
einige Thymianblättchen

0,5 dl Rotwein

0,5 dl Bouillon

0,5 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer

Butterflocken

1 dl Bouillon

Knoblauch-Joghurt:

180 g Joghurt nature

2 Knoblauchzehen, gepresst
einige Thymianblättchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Von den Peperoni einen Deckel abschneiden. Kerne mit einem Löffel entfernen.

Für die Füllung alle Zutaten mischen.

Füllung in die Peperoni verteilen und Deckel daraufsetzen. In die ausgebutterte Form stellen, mit Butterflocken belegen und Bouillon angiessen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 35-45 Minuten überbacken.

Für das Knoblauch-Joghurt alle Zutaten verrühren.

Dazu servieren.



Peperoni-Auberginen-Kuchen mit Hobelkäse und Rucola

Zutaten

Für 1 Springform von ca. 24 cm ø Für 6-8 Personen

Backpapier für das Blech und den Formenboden

Bratcrème für den Formenrand

1 EL Salz

3 rote Peperoni, mit dem Sparschäler geschält

600 g Kartoffeln, z.B. Christa, geschält, in 3-4 mm dicke Scheiben geschnitten

Rapsöl zum Bestreichen

Pfeffer

1 Zwiebel, gehackt

2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt

Rapsöl zum Andämpfen

2 EL Rucola, gehackt

100 g Hobelkäse-Röllchen

1 EL Butter, flüssig

2 EL Balsamico-Essig zum Beträufeln

Rucola zum Garnieren

Zubereitung

Auberginen mit Salz bestreuen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Peperoni längs halbieren, entkernen, längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Mit den Kartoffeln in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten knapp weich kochen, abgiessen, kalt abschrecken.

Auberginen beidseitig mit Öl bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten braten, würzen.

Zwiebeln und Knoblauch in Öl andämpfen, herausnehmen. Rucola darunter mischen.

Vorbereitete Form mit 1/3 der Auberginen auslegen, die Hälfte der Peperoni, der Kartoffeln, des Hobelkäses und der Zwiebel-Mischung darauf verteilen. Vorgang wiederholen, mit Auberginen abschliessen, gut andrücken, mit der Butter bestreichen.

In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten backen.

Aus der Form nehmen, auf einer Platte anrichten.

Noch warm mit Balsamico-Essig beträufeln, garnieren.

Der Kuchen schmeckt warm oder kalt.

Tipp: Kuchen 1/2 Tag im Voraus einschichten, zugedeckt kühl stellen. Wird der Kuchen kalt serviert, kann er sehr gut 1/2 Tag im Voraus fertig zubereitet werden. Nach dem Abkühlen zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



Peperonipizza mit Majoransauerrahm - Vegetarisch

Zutaten

Für 1 Blech von ca. 45 x 35 cm

Für 8 Stück

Bratcrème für das Blech

Teig:

100 g Mehl

½ T L Salz

1 Ei

Wasser, nach Bedarf

(oder Fertig-Pizzateig)

Belag:

je 3 mittelgrosse rote und gelbe Peperoni

Bratbutter oder Bratcrème

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

etwas Zitronensaft

Majoranblättchen

Sauerrahm:

200 g Crème fraîche

Majoranblättchen, fein geschnitten

etwas abgeriebene Zitronenschale

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Ei mit einem Holzlöffel darunter mischen. Mit so viel Wasser wie nötig zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank 1-2 Stunden ruhen lassen.

Für den Belag Peperoni vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Bratbutter erhitzen. Peperoni und Zucker beifügen, würzen. Peperoni im eigenen Saft zugedeckt weich dämpfen. Zitronensaft dazugeben. Leicht abkühlen lassen.

Teig ca. 30 x 35 cm gross auswallen. Auf das mit Bratcrème bestrichene Blech legen. Peperoni auf dem Teig verteilen. Majoran darüber streuen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Für den Sauerrahm alle Zutaten mischen, würzen.

Den Peperonifladen in Stücke schneiden. Den Majoransauerrahm dazu servieren.

Schneller: gekauften Pastateig verwenden.

Varianten: Majoran durch Basilikum oder glattblättrige Petersilie ersetzen.

Tipp: Der Peperonifladen schmeckt auch kalt. (Evtl. gekauften Pastateig verwenden).

Schneller: gekauften Pastateig verwenden.

Varianten: Majoran durch Basilikum oder glattblättrige Petersilie ersetzen.