



Die KochLöffel

Seit 2013



16. Dezember 2023
Paul Gilgen

Peperonigemüse (4 Personen)

Beilage

Zutaten:

- 4 Peperoni)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe gepresst

Bouillon (wenig)
Salz, Pfeffer
Majoran zum Garnieren

Zubereitung:

1. Peperoni und Zwiebel in feine Streifen schneiden.
2. Peperoni in der heissen Bratbutter rührbraten, Zwiebeln, Knoblauch (ausgepresst) und wenig Bouillon (ohne Wasser!) beifügen, kurz mitdünsten. Hitze reduzieren und Gemüse einkochen (falls Peperoni zu wenig Wasser ziehen, ganz wenig Wasser beifügen), mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Peperonigemüse ohne Flüssigkeit auf die Polentaschnitten geben und mit Majoran garnieren.