

PEPERONI ALLA CALABRESE

Zutaten (4 Portionen)

- 4 kleine Peperoni
- 3 EL [Kapern aus Salina](#)
- 3-4 Sardellenfilets
- 1 EL [Petersilie](#), geschnitten
- 1 TL [Oregano](#)
- 1 Prise Salz
- 4 EL Weissweinessig
- 4 EL Pecorino
- Schwarzer Pfeffer

Peperoni auf einem Blech 10-15 Minuten lang in der Mitte des auf 250°C vorgeheizten Backofens leicht anbräunen. Kurz in ein feuchtes Tuch wickeln und dann die Haut abziehen. Peperoni halbieren, entkernen und auf 4 Tellern verteilen. Kapern, Sardellenfilets und Petersilie fein hacken, mit Oregano, Salz und Essig in einer Pfanne kurz andämpfen. Den geriebenen Pecorino begeben und mit Pfeffer würgen. Die Masse in die vorbereiteten Peperoni füllen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

La Cucina

