

Salat aus gegrillten Peperoni

Ein altes (serbisches) Familienrezept, welches wir etwas nach unserem Geschmack verändert haben, schmeckt uns immer wieder.

Zutaten:

- Peperoni (Anzahl und Farbe nach Belieben)
- $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen pro Peperoni
- Olivenöl
- Aceto Balsamico
- Frische Kräuter (falls vorhanden) wie Basilikum, Origan, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, ... (je nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Ich grilliere die Peperoni jeweils auf der nicht mehr ganz heißen Glut. Es geht auch im Backofen.

Die gewaschenen Peperoni in die Glut legen und ab und zu wenden oder im Backofen bei ca. 200 °C etwa 20 Minuten grillen.

Die Peperoni erkalten lassen.

Die Peperoni schälen und entkernen. Diese dann in Streifen schneiden, salzen und in der Salatschale gut mischen.

Knoblauch und Kräuter klein schneiden. Ich verwende dabei ein Wiegemesser. Den Knoblauch und die Kräuter mit Olivenöl (1 Esslöffel pro Peperoni) übergießen. Es geht auch im Mixer. Wenn man die Kräuter mixt, gibt man Knoblauch, Kräuter und Öl in den Mixer.

Die Peperoni mit Aceto Balsamico (1 Teelöffel pro Peperoni)

übergießen. Das Knoblauch-Kräuter-Öl dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Den Salat kann man sofort geniessen. Wenn man ihn jedoch ca. 1 h ziehen lässt, schmeckt er besonders gut.