

ANTIPASTI-PFEFFERONI

AUS DEM OFEN



ZUTATEN

1 Schale Pfefferoni

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Zweig Rosmarin

½ TL grobes Meersalz

Pfeffer

optional: ein Spitzer Balsamico oder
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Pfefferoni waschen, halbieren, evtl. entkernen.

Auf ein Backblech legen, mit Olivenöl
beträufeln, Knoblauch und Rosmarin darüber,
mit Salz & Pfeffer bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/
Unterhitze 20-25 Minuten backen, bis die
Haut Blasen wirft und die Pfefferoni weich
sind.

Leicht abkühlen lassen, mit Balsamico oder
Zitronensaft abrunden und servieren.

Die Antipasti passen perfekt zu frischem
Ciabatta oder Baguette, zu einer Käseplatte,
als Beilage beim Grillen oder einfach als Teil
einer bunten Antipasti-Platte mit Oliven,
gegrilltem Gemüse und etwas Feta.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at