

Lauwarmer Peperonissalat

mit Feta

Zutaten

- ca. 6 Peperoni, diverse Farben
- 2-3 Knoblauchzehen*
Feta, eingelegt*
- 5-6 El. Olivenöl, kaltgepresst*
- 3-4 El. Balsamico-Essig*
Provencekräuter*
Pfeffer / Salz

* bei Oliveta's erhältlich



Zubereitung

1. Mit einem Sparschäler die Peperoni grob schälen. In Würfel schneiden.
2. Feta würfeln.
3. Die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.
4. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen.
5. Die Knoblauchzehen leicht anbraten, dann die Peperoni dazugeben. Beides bissfest braten und mit Salz, Pfeffer und Provencekräutern würzen.
6. Mit Balsamico bianco ablöschen und etwas einkochen lassen.
7. Die Peperoni in einer Schüssel anrichten, etwas abkühlen lassen und noch warm mit dem gewürfelten Feta vorsichtig mischen.

Oliveta's wünscht en Quete!

