

Rezept

Peperonata-Brötchen mit Grillkäse

Ein Rezept von Peperonata-Brötchen mit Grillkäse, am 12.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote | 2 Zwiebeln |
| 3 EL Olivenöl | 2 TL frische Thymianblättchen oder knapp 1 TL getrockneter Thymian |
| 2 TL Tomatenmark | Salz |
| Pfeffer aus der Mühle | 300 g Schafkäse (Feta) |
| 4 größere flache Brötchen (Sandwich- oder Baguette-Brötchen, manchmal heißen sie auch Bauernsemmeln oder Ciabattini) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 als mittelgroßer Imbiss: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen und längs aufschneiden. Stiele rausbrechen, Trennwände mit den Kernchen abziehen. Wenn noch Kerne in den Schoten sind, kurz unter den Wasserstrahl halten. Die Paprika in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in ungefähr genauso breite Streifen schneiden.
2. In einem Topf bei starker bis mittlerer Hitze 2 EL Öl heiß werden lassen. Zwiebelstreifen mit Thymian (den getrockneten vorher zwischen den Fingern leicht zerreiben) kurz andünsten. Die Paprika dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark mit 1 EL Wasser untermischen, das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel drauf, Hitze klein stellen und das Gemüse ungefähr 8 Minuten garen, bis die Paprika weich werden, aber noch Biss haben. Zwischendurch mal den Deckel abheben und umrühren. Wenn das Gemüse trocken aussieht, 1 oder auch 2 EL Wasser zugeben. Fertige Peperonata lauwarm abkühlen lassen.
3. Den Backofengrill anschalten. Den Schafkäse in 12 gleich dicke Scheiben schneiden, nebeneinander in eine hitzebeständige Form legen. Das übrige Öl darüber laufen lassen und auf dem Käse verstreichen. Den Käse unter die heißen Grillschlangen schieben (mit ungefähr 10 cm Abstand) und etwa 5 Minuten grillen, bis er braun wird.
4. Die Brötchen aufschneiden. Die Peperonata auf den unteren Hälften verteilen. Den heißen Käse darauf setzen, obere Brötchenhälften auflegen und am besten gleich essen.