

Rezept

Sizilianische Peperoni

Ein Rezept von Sizilianische Peperoni, am 09.05.2024

Zutaten

200 g milde rote und grüne Peperoni	2 El Salz
1 Bund Koriandergrün oder Petersilie	200 ml Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 450 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Peperoni waschen, in 2 mm dicke Ringe schneiden, in einer Schüssel mit dem Salz mischen und 30 Min. Wasser ziehen lassen. Den Koriander waschen, gründlich trockenschleudern, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

2. Peperoni in einem Sieb oder mit einem Küchentuch gründlich ausdrücken. Mit den Kräutern mischen und in kleine Gläser schichten. Mit Olivenöl auffüllen, etwas rütteln, um Luftblasen zu entfernen und an einem dunklen kühlen Ort aufbewahren. Angebrochene Gläser innerhalb einiger Wochen verbrauchen, ab und zu etwas Olivenöl nachfüllen, damit Kräuter und Peperoni immer gut bedeckt sind.