



---

# TOSCANA EDITION

*Views from Tully*

---

## PEPERONI ARROSTITI

*Eingelegte Paprika*

### **Zutaten**

6-8 Paprikaschoten  
(rote und gelbe gemischt, keine grünen)

6 EL feinstes Olivenöl

½ Bund Blattpetersilie

ebensoviele Basilikumblätter

2 Knoblauchzehen

Salz

Balsamicoessig

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Die Paprikaschoten mit einem feuchten Tuch abreiben und auf ein mit Butterpapier bedecktes Backblech legen. Unter mehrmaligem Wenden im Ofen rösten bis die Haut dunkelbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Küchentuch zugedeckt abkühlen lassen.

Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne sorgfältig entfernen. Das Pesto zubereiten: Petersilie, Basilikum und Knoblauch möglichst fein mit dem Wiegemesser zerkleinern und im Mörser mit etwas grobem Meersalz und Olivenöl verrühren.

Die Paprikaschoten in eine Schüssel geben und lagenweise mit dem Pesto marinieren. Mindestens 2 Stunden stehen lassen.

Als Antipasto auf Tellern anrichten und mit einigen Tropfen sehr gutem Balsamicoessig marinieren.