

REZEPT

Olivle Pepperonata auf Baguette

Dieses Rezept wurde von Anita König, Inhaberin des Olivle in Gomaringen, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Mit Anita König, einer absoluten Olivenölexpertin, bestreiten wir ab und an gemeinsame Tastings zu „Brot & Olivenöl“.



Zubereitungszeit: ca. 50 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 4-6 rote und gelbe Paprika
- 1 Dose (240 g) geschälte, gestückelte Tomaten
- 3 große gelbe oder weiße Zwiebeln (am besten: Sorte Tropea-Zwiebel)
- 2-4 Knoblauchzehen oder Knoblaucholivenöl
- Olivenöl „extra nativ“ grün, fruchtig, pfeffrig (Olivle Gomaringen)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen, halbieren. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch halbieren.
2. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch dazugeben, bis das Öl aromatisiert ist und der Knoblauch goldgelb ist. Dann Knoblauch aus der Pfanne nehmen und entsorgen.

Rezept und Bild: Anita König, www.olivle.de

3. Paprika und Zwiebeln in das Öl geben, Deckel auf die Pfanne und das Gemüse bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten schmoren lassen.
4. Dann Tomaten aus der Dose dazugeben (man kann auch frische geschälte, gewürfelte Tomaten nehmen). Mit Salz abschmecken und weitere 30 Minuten sanft schmoren lassen, bis alles eine seidige Konsistenz angenommen hat.
5. Evtl. einen Spritzer Balsamico oder Rotweinessig dazugeben, abkühlen lassen und ca. 4-5 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
6. Mit Salz abschmecken.
7. Kalt oder auch aufgewärmt auf frischem Baguette mit Salzflocken und frisch gemahlenem Pfeffer servieren und großzügig frisches Olivenöl darüber träufeln.

Tipp: Alternativ passen auch sehr gut Sardellenfilets, schwarze Oliven, Basilikumblätter und Pinienkerne darauf oder mit einem Kleks Burrata bzw. Stracciatella servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!