

# Peperoni alla calabrese

Kalabresische Peperoni

Foto Seite 92 (unten)

4 Peperoni

auf einem Backblech 10–15 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens leicht bräunen, nachher kurz in feuchtes Küchentuch wickeln, Haut abziehen, halbieren, entkernen, auf 4 Teller verteilen

## Sauce

4 Esslöffel Oliven- oder  
Sonnenblumenöl

in einer Pfanne warm werden lassen

3 Esslöffel Paniermehl

beigeben, rösten, Hitze reduzieren

3 Esslöffel Kapern

3–4 Sardellenfilets, gehackt

1 Bund Petersilie, gehackt

1 Teelöffel Oregano, gehackt

1 Prise Salz

2 Esslöffel Weissweinessig

alles beigeben, andämpfen, vom Feuer nehmen

2 Esslöffel Pecorino-Käse (siehe S. 7),  
gerieben

Pfeffer aus der Mühle

beigeben, alles über die Peperoni geben,  
mindestens ½ Stunde zugedeckt ziehen lassen