



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Peperoni - Süppchen

☺☺☺

Rehmignon mit Pflaumen und Thymian-Gnocchi

☺☺☺

Feigen mit Orangentee-Mousse

Zutaten:

Zubereitung:

Peperoni - Süppchen

700 g	Peperoni	rot	Stiele entfernen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
125 g	Kartoffeln	mehlig	(z.B.: Christa) geschält, geviertelt dazulegen
1 EL	Olivenöl		Peperoni und Kartoffeln damit bestreichen
1 Stk	Schalotte		längs halbiert dazulegen,
2 Stk	Knoblauchzehe		dazulegen.
			10 Min. im auf 250°C vorgeheizten Ofen backen,
			Kartoffeln, Schalotte, Knoblauch herausnehmen,
			Peperoni 10-20 Min. weiterbacken bis sich braune Blasen bilden.
			Peperoni in eine Schüssel geben oder in einen Plastiksack packen und zugedeckt ca. 15 Min. stechen lassen (Nachgaren).
			Eine Peperonihälfte in ganz feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Rest in Stücke schneiden.
1 TL	Olivenöl		In einer Pfanne warm werden lassen
1 TL	Majoranblättchen		und
1 TL	Thymianblättchen		mit dem Gemüse und Kartoffeln kurz andämpfen,
6 dl	Gemüsebouillon	kräftig	dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Pürieren.
	Salz		Die Peperonistreifen dazugeben und nach Bedarf mit
	Pfeffer	aus der Mühle	und würzen.
4 Stk	Tête de Moine-Rosette		als Garnitur
			Anrichten:
			Süppchen in 4 vorgewärmte Teller giessen mit Tête de Moine-Rosette garnieren und mit frischen Weissbrotschnitten servieren.