



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 (z.B.: Christa) geschält, geviertelt dazulegen
125 g	Kartoffeln	mehlig	Peperoni und Kartoffeln damit bestreichen
1 EL	Olivenöl		längs halbiert dazulegen, dazulegen.
1 Stk	Schalotte		10 Min. im auf 250°C vorgeheizten Ofen backen, Kartoffeln, Schalotte, Knoblauch herausnehmen,
2 Stk	Knoblauchzehe		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. Pürrieren.
	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.