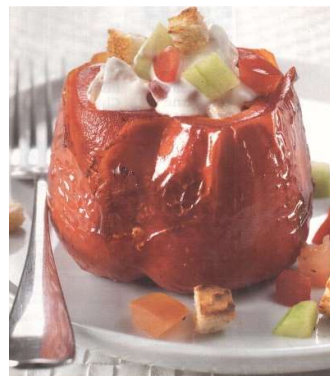




Kalter Peperonibecher

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Vor / Zubereitung 15 / 15 Min .

**3 Scheiben Toastbrot,
in Würfeli**
4 rote Peperoni ca. 250 gr
1 rote Peperoni gewürfelt
4 EL Rapsöl
½ TL Rapsöl
300 gr. griechisches Joghurt
2EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe gepresst
Wenig Tabasco
½ TLSalz
Wenig Pfeffer
**¼ Gurke ca. 100 gr. Geschält,
halbiert, entkernt in Würfeli**
1 Tomate, halbiert, in Würfeli
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Brotwürfeli in einer beschichteter Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. Goldbraun rösten, heraus nehmen. Pfanne mit Haushaltspapier reinigen.
2. Von der Peperoni Stiele abschneiden Peperoni halbieren entkernen. Öl In derselben Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Peperoni bei mittlerer Hitze rundum ca. 15 Min. braten, etwas abkühlen lassen, salzen.
3. Joghurt mit Olivenöl, Knoblauch und Tabasco Verrühren, würzen.
4. Gurken, Tomaten- und beiseite gestellte Peperoniwürfeli mischen, würzen.
5. Drei Viertel der Gemüse- und der Brotwürfeli mit dem Joghurt mischen, Peperoni damit füllen, auf Tellern anrichten. Restliches Gemüse- und Brotwürfeli darüberstreuen.