

# Tomaten-Peperoni-Salat

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

2 Peperoni, grün  
Olivenöl, zum Bestreichen der Peperoni  
300 g Cherrytomaten, rot  
300 g Cherrytomaten, gelb  
0.5 Bund Petersilie, glattblättrig  
1 Zwiebel, rot, klein, ersatzweise  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe, klein  
2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Honig  
Salz  
4 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Currypulver, scharf  
Pfeffer, aus der Mühle

## Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.  
1 Person: Zutaten vierteln, Sauce in 2-Personen-Menge zubereiten.

## Info

Pro Portion  
2 g Eiweiss  
12 g Fett  
7 g Kohlenhydrate  
154 kKalorien  
645 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

- 1 Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen.
- 2 Die Peperoni rundum mit etwas Olivenöl einstreichen und auf ein Backblech geben. Unter dem Ofengrill rundum backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Peperoni aus dem Ofen nehmen, in feuchtes Küchenpapier wickeln und auskühlen lassen.
- 3 Reichlich Wasser aufkochen. Mit einem spitzen Messerchen den kleinen Stielansatz der Cherrytomaten sorgfältig entfernen. Dann die Tomaten ins kochende Wasser geben und nur so lange blanchieren, bis die Haut am Stielansatz leicht aufplatzt. Sofort unter kaltem Wasser abschrecken. Anschliessend die Tomaten häuten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
- 4 Die Petersilienblätter fein hacken. Zwiebel oder Schalotte sowie Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, dem Honig und etwas Salz mischen.
- 5 In einer kleinen Pfanne das Olivenöl leicht erwärmen und darin das Currypulver andünsten, bis es gut riecht. Dann diese Mischung zur Petersilienmischung rühren.
- 6 Die Peperoni aus dem Küchenpapier wickeln und mit Hilfe eines spitzen Messers die Haut abziehen. Dann die Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 7 Cherrytomaten und Peperoni in die Sauce geben, sorgfältig mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa ½ Stunde bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Nach Belieben frisches oder geröstetes Baguette dazu servieren.