

Peperonata mit Zucchini

4 verschiedenfarbige Paprika

5 Zucchini

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/4 l Gemüsebrühe

1 TL Oregano

2 EL Olivenöl zum Rösten

1/8 l Olivenöl zum Einlegen

grober Pfeffer, Salz

2 Marmeladengläser mit Twist off Deckeln

Die Paprika von den Kernen befreien und in pfenniggroße Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Zucchini ebenfalls grob würfeln, die Knoblauchzehe vierteln. In einer Pfanne mit Olivenöl die Paprikawürfel rösten, bis sie braun werden. Dann kommen die Zwiebelwürfel, Zucchiniwürfel und die Knoblauchzehe hinein. Alles rösten, bis es braun gesprenkelt ist. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit der Brühe ablöschen. Alles reduzieren, bis die Brühe völlig verkocht ist. Mit Pfeffer und Salz noch einmal abschmecken. Dann das Achtel Öl dazugeben und alles auf ca. 100 Grad kurz erhitzen.

Die Gläser heiß ausspülen, das Gemüse heiß einfüllen, dicht verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank kann man die Gläser ohne weiteres vier bis sechs Wochen aufbewahren.

Peperonata schmeckt am besten mit frischem Weißbrot und ist ideal für ein Picknick.