

PEPERONIKONFITÜRE

500 g	Rote und gelbe Peperoni	mit einem Sparschäler schälen, entkernen, klein würfeln
1	Schalotte gehackt	
Wenig	Zitronenschale	
1	Zitrone, Saft	zusammen mit den Peperoni aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen
125 g	Gelierzucker	
½ TI	Salz	beifügen, 5-7 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen
1 Ei	Zitronenthymianblättchen	
1 TI	Schwarzer Pfeffer gemahlen	dazumischen und siedend in saubere, vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschliessen

SERVIERTIPP:

Brötchen mit Weichkäse belegen, mit Peperonikonfitüre bestreichen, und mit Zitronenthymian garnieren.

Peperonikonfitüre schmeckt auch als Chutney zu Fondue Chinoise, kaltem Fleisch und zu exotischen Gerichten

