



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Geschmorte Paprika mit Burrata

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

Buongustaio Zutaten:

- 4 TL Kapern in Öl
- Olivenöl
- 1 Burrata 300g
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer



Sonstige Zutaten:

- 4 (längliche) Paprikaschoten in verschiedenen Farben
- 8 Olive nere mit Stein
- 1 Bund Majoran, Oregano oder Bohnenkraut (15g - wenn möglich mit Blüten)

ZUBEREITUNG

Die Paprikaschoten entkernen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Paprika mit 1 EL Olivenöl in eine große Pfanne geben und die Kräuterblätter hineinzupfen. Die Blüten noch zur Seite legen. Die Paprika bei geringer bis mittlerer Hitze für 30 Minuten sanft garen, bis es weich und süßlich ist. Regelmäßig umrühren und wenn nötig etwas Wasser angießen, falls sie anzusetzen drohen.

Die Olive nere entsteinen und gemeinsam mit den Kapern mit einer Gabel zerdrücken. Wenn das Paprikagemüse gar und weich ist, die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und den Kapern-Oliven-Mix unterrühren. Den Saft einer Zitrone und 1 EL natives Olivenöl extra dazugeben und alles sorgfältig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprikaschoten auf einem großen Teller geben und mit den Kräuterblüten bestreuen. Die Burrata öffnen, neben dem Paprikagemüse anrichten und mit ein paar Tropfen hochwertigem Olivenöl beträufeln.

Dazu passt in Olivenöl angeröstetes Weißbrot.

Buon appetito wünscht Buongustaio!