

Sommerrezept

Frittierte Paprika

Verschiedenfarbige Paprikaschoten

1 scharfe Peperonischote

Festkochende Kartoffeln

2-3 Knoblauchzehen

Gutes Olivenöl

Salz

Reichlich Olivenöl in eine tiefe Pfanne (Kasserole oder Wok) geben und erhitzen. Peperonischote grob zerschneiden und Knoblauch grob hacken. Beides in das Öl geben. Danach die in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln und die entkernten und in mundgerechte Stücke geschnittenen Paprikaschoten dazu geben und alles leicht salzen. Im Olivenöl frittieren, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind. Kann man auch gut mit anderen Antipasti kombinieren.

Dazu ein mittelkräftiger Roter wie der Salice Salentine „Faneros“ von Torre Vento.