

# PIPERIS „ SAGANAKI“ ME FETA PEPERONI „ SAGANAKI „

## EINKAUFLISTE

- 800 g - 1 kg Peperoni (wenn möglich verschiedene Sorten/Farben)
- 2 – 3 grosse Zwiebeln (wenn möglich sog. Gemüsezwiebeln!)
- 2 – 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill und Petersilie
- 1 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano
- 1 – 2 Stangen Zimt, Pfeffer ev. Nelken und Wachholderbeeren
- Ev. 1 Suppenlöffel voll Tomatenpüree
- ½ - 1 Suppenlöffel Zucker
- ½ Suppenlöffel Salz oder Bouillonpulver
- 1 Kaffeelöffel voll Mehl
- Olivenöl
- 200 g Fetakäse

## FAKULTATIV

- getrocknete Tomaten in kleine Stücke geschnitten
- eventuell andere Käsesorten dazufügen, welche sich zum gratinieren eignen, wie z.B. geriebener Greyerzer oder Parmesan

## ARBEITSANLEITUNG

### 1. SCHRITT: Zubereitung der Peperoni

Waschen, in ca 2 - 3 cm breite Stücke schneiden.

Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

In einer weiten Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten (Beigabe des Zuckers nicht vergessen!)

Peperonistücke nach und nach zufügen, sowie die verschiedenen Gewürze, Mehl drüberstreuen.

Auf kleinem Feuer min. 30 min. kochen lassen und dabei achten, dass möglichst wenig Juice entsteht, denselben mit dem Tomatenpüree binden!

### 2. SCHRITT: Einfüllen der Gratinform

Formränder gut mit Olivenöl bestreichen und die gekochten Peperoni einfüllen.

Auskühlen lassen.

Den Feta in kleine Bröckelchen verkleinern und über die Peperoni verteilen.

(Wenn gewünscht können auch andere Käsesorten gebraucht werden!)

### 3. SCHRITT: Backen

Backofen auf 180°C vorheizen. Hitze leicht reduzieren (160°C) und min. 30 Minuten im Ofen lassen. (Wenn nötig mit einer Alufolie abdecken!)

Leicht auskühlen lassen und dann servieren.