



# Peperonata vom 5-färbigen Chili



(c) Margit Gieller/mmgdesign

## ZUTATEN

450 g 5-färbige Chili  
250 ml Paradeisensugo  
frischer Oregano

## ZUBEREITUNG

Die Chili halbieren und von den Kernen befreien, in kleine mundgerechte Stücke schneiden und in Pflanzenöl bei großer Hitze kurz anbraten.

Das Paradeisensugo zugeben, kurz köcheln lassen. Die Chili sollen dabei nicht weichgekocht werden, sondern noch bissfest sein.

Zum Schluss den klein geschnittenen Oregano zugeben.

Wir wünschen  
guten Appetit!

