Pepperonata von Leonardo Davissi

Mengen für 9 Personen

Leicht würzige Pepperoni, z.B. als Beilage zu Polenta

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch, Laktosefrei, Vegan

Gewürze: Salz

2.25 dl Olivenöl	In eine grosse Pfanne geben und erwärmen
3.6 g Herbes de Provence	Ins Öl geben, weiter erwärmen, bis die Kräuter "tanzen"
45 g Pepperonchini	Waschen und in dünne (<1mm) Scheiben schneiden, ins Öl geben und ausgiebig dünsten
22.5 Stück Knoblauchzehen	Schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls ins Öl geben, mitdünsten
9.0 Stück Pepperoni	Waschen, in ca. 2x2cm grosse Stücke schneiden, ins Öl geben
	Pepperoni unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten kochen Pepperoni salzen und weitere ca. 15 Minuten kochen, bis sie sehr weich sind