

Peperoni schälen

■ Wenn Sie die Peperonihaut nicht mitessen wollen, können Sie dieses Gemüse folgendermassen schälen: Den Backofengrill vorheizen (nur die obere Heizschlange). Peperoni längs halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und unter dem Grill im Ofen solange rösten, bis die Haut an einigen Stellen braun wird und anfängt, Blasen zu bilden. Blech aus dem Ofen nehmen, für etwa 5 Minuten ein feuchtes Tuch über die Peperoni legen. Nun kann die Haut ohne Probleme abgezogen werden.

Wenn die Peperoni nicht leicht ange-dämpft und weich werden sollen, können sie auch mit dem Sparschäler enthäutet werden: Zuerst schälen, erst dann halbieren und entkernen. Diese Methode ist allerdings zeitaufwendiger. *gs*