



Pfannegugger-Chuchi
Basel

Kochabend mit Daniel
14. Dezember 2021

Schnell und Einfach

Gebratene Peperoni mit Thonmousse
Lachsrisotto
Dorade/Wolfsbarsch aus dem Ofen
Limetten-Küechli mit Maracujasauce

Peperoni mit Thonmousse

<p>3 Peperoni mind. 3 Knoblauchzehen 1 Zwiebel grob geschnitten 3 Sardellenfilets 2 Dosen Thon in Oel 300 gr Rahmquark Olivenöl Salz/Pfeffer Schnittlauch</p>	<p>Peperoni halbieren, Inneres entnehmen und im Ofen bei 180 Grad backen bis die Haut Farbe erhält. Auskühlen lassen. In Streifen reissen. Knoblauch fein hacken oder pressen. Mit Olivenöl und Knoblauch bedecken.</p> <p>Zutaten für Thonmousse in Cutter geben und fein mixen. Mit Schnittlauch dekorieren.</p>
---	--