

Peperonistocki

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Peperoni halbieren, entkernen. Peperonihälften mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen, bis die Haut dunkle Blasen aufweist. Inzwischen Kartoffeln in Salzwasser weich köcheln. Abgiessen und in der Pfanne etwas ausdampfen lassen.

Peperoni aus dem Ofen nehmen. Peperonihaut mit einem Messer abziehen. Kartoffeln und Peperoni abwechselnd durchs Passevite treiben. Butter dazugeben, gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten für 5 Personen:

700 g	gelbe Peperoni, ca. 3 Stück
1.2 kg	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
4 EL	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss