

## Peperoni alla siracusana

40	g	Mandelblättli	in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, zur Seite stellen
Je 2	rote und gelbe	Peperoni	entkernen, in 1-2 cm breite Streifen schneiden
3	El	Olivenöl	in grosser Bratpfanne erhitzen
2		Knoblizehen	zerdrücken, ins heisse Oel geben, Peperoni zugeben, kurz rührbraten, zuge- deckt knapp weich garen
10		Pfefferminzblätter	alles zugeben, Mandeln ebenfalls,
10		Basilikumblätter	mischen
40	g	Paniermehl	
2	El	Aceto bianco	
		Salz	abschmecken
		Basilikum	garnieren

### Varianten:

Gehobelte Mandelblättli oder Pinienkerne verwenden  
Einige Rosinen untermischen

