

# Pebre (Chilenische Vorspeise)

## Zutaten

4 Portionen

2 – 3 Tomaten, gerüstet, entkernt, in kleine Würfel geschnitten

1 gelbe Peperoni, gerüstet, in kleine Würfel geschnitten

2 – 3 Bundzwiebeln mit Grün oder 1 kleine Zwiebel, jeweils in Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 TL weisser Balsamico-Essig

2 EL Rapsöl

½ TL Salz

1 – 2 EL Koriander, gehackt

1 TL scharfe Peperoncini-Paste

4 Scheiben Brot, getoastet

Koriander zum Garnieren



## Zubereitung

Zubereiten: 25min

Auf dem Tisch in: 25min

1. Pebre: Zutaten bis und mit Peperoncini-Paste in einer Schüssel verrühren, abschmecken.
2. Brotscheiben halbieren oder vierteln. Pebre darauf anrichten. Mit Koriander garnieren.

In Chile wird Pebre mit Brot und/oder zu grilliertem Fleisch serviert.

---

1 Portion enthält: Energie: 574kJ / 137kcal, Fett: 6g, Kohlenhydrate: 18g, Eiweiss: 3g