

Peperonata



Nach unserem Kurzurlaub in Triest steht die italienische Küche wieder ganz an erster Stelle meiner Lieblingsgerichte! Allen voran die selbstgemachte Peperonate, ein Paprikagemüse, das sensationell schmeckt.

Du brauchst dafür:

- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Paprika, gelb und rot
- 500 g Tomaten
- Olivenöl
- Thymian, Rosmarin
- Balsamico-Essig

Und so geht 's:

- Zwiebel und Paprika in grobe Stücke schneiden
- Knoblauch in Scheiben schneiden
- Tomaten kurz in kochend heißes Wasser einlegen und anschließend enthäuten und in grobe Stücke schneiden
- in einer großen Pfanne den Zwiebel mit einem Schuss Olivenöl glasig dünsten, anschließend Knoblauch und Paprika für ein paar Minuten dünsten
- anschließend Tomaten mitdünsten
- mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian und einem Schuss Balsamicoessig würzen und abschmecken
- ca. 20 Minuten auf niedriger Stufe dünsten

Als Beilage kombinieren wir die Peperonata gerne mit Weißbrot oder mit Mini-Penne.