



Peperonata

Man nehme für 4-6 Portionen:

4 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
500 g Tomaten
250 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
4 EL Weißweinessig
Salz
Pul biber [Cayennepfeffer]
Pfeffer

- Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden
- Zwiebeln pellen, längs halbieren, längs in Streifen schneiden
- Tomaten achteln, Stielansatz entfernen
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, fein würfeln

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln andünsten, Tomatenmark und Knoblauch zugeben und unter ständigem Rühren weiter dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Essig ablöschen, Paprika, Tomaten und etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pul biber würzen. Mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten garen. Paprika soll bissfest bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Steak und anderem kurgebratenem. Oder Hackfleischbällchen zu Beginn der Garzeit mit in den Topf geben.