

Peperonata

In Österreich wird viel Spitzpaprika angeboten. Eine tolle Gemüsebeilage-



Zutaten

1 Dose Tomaten in Stücken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz
Sambal Olek
Pfeffer

Zubereitung

Etwas Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Pfanne leicht auf die Seite kippen und den Knoblauch im Öl schwimmend anbraten. Sobald das Öl duftet und der Knoblauch goldbraun ist, die Zehe entfernen. Die in Stücke geschnittenen Paprika und Zwiebel dazugeben und zugedeckt bei niedriger Temperatur einige Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen, die Tomaten etwa 1 Minute darin eintauchen und dann schälen. Die Tomaten vierteln, Strunk und innere Samen entfernen. Arbeiten Sie dabei über einer Schüssel, um den Tomatensaft aufzufangen. Die Tomatenstücke und den gesiebten Tomatensaft zu den Paprika geben. Mit Salz abschmecken. Das Ganze köcheln lassen, bis die Paprikas weich, aber nicht matschig sind.

Die Peperonata anschließend mindestens 4 Stunden bei Raumtemperatur auskühlen lassen. Mit frischem Olivenöl würzen und servieren. Ein Teelöffel Weißweinessig oder Weißwein verleiht eine frische Note.

Ich friere portionsweise ein und taue bei Bedarf mit der Mikrowelle auf.