

Peperonata

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Paprika in verschiedenen Farben
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 4 Tomaten, geschält, entkernt und gewürfelt
- Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Paprika mit einer Gabel anstechen, in die Form legen und 1 Stunde backen.
3. Aus dem Ofen nehmen, in einen Gefrierbeutel geben und abkühlen lassen. Die Paprika häuten und halbieren, die Kerne und inneren Häute entfernen, das Fruchtfleisch würfeln.
4. Das Öl mit dem Knoblauch in einem Topf erhitzen. Paprika und Zwiebel zufügen und bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten andünsten. Die Tomaten zufügen, salzen und 20 Minuten einkochen.
5. Vor dem Servieren den Knoblauch entfernen.

Tipps & Tricks