

Rezept



Peperonata

Peperonata, der Geschmack Italiens und so vielseitig verwendbar.

25 Min

Aktive Zeit



50 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 500 g Tomate **Saison**
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, in Schnitzen **Saison**
- 3 verschiedenfarbige Peperoni, längs in Streifen **Saison**
- 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben **Saison**
- 3 EL Weissweinessig
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer**
- 1/2 Bund Basilikum, grob geschnitten

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Die Unterseite der Tomaten kreuzweise ca. 1 mm tief einschneiden. Tomaten portionenweise je ca. 2 Min. in siedendes Wasser tauchen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abspülen, enthäuten. Tomaten vierteln, Kerne herauslösen, in Stücke schneiden, beiseitestellen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten. Peperoni und Knoblauch dazugeben, ca. 5 Min. rührbraten. Essig beifügen, aufkochen. Tomaten dazugeben, würzen, zugedeckt 20 Min. köcheln. Deckel entfernen, ca. 5 Min. fertig köcheln. Peperonata anrichten, Basilikum darüberstreuen.

Dazu passen Kartoffeln oder geröstetes Brot.