Paprikasauce

Die Paprikasauce ist ein richtiges Allroundtalent, das zu Fleisch, Nudeln, Reis und vielen anderen Beilagen schmeckt. Das Rezept dafür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Paprika gelb
200 g	Schlagobers
1 Stk.	Knoblauch
3 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für die **Paprikasauce** zu Beginn die Paprikaschoten gründlich waschen, anschließend mit einem Sparschäler die Haut ganz fein abziehen. Die Schoten halbieren, entkernen, putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

2. Die Butter in einer Pfanne mit hohem Rand zerlassen, Knoblauch und Paprika darin anrösten. Deckel aufsetzen, bei niedriger Hitze rund 15 Minuten dünsten, bei Bedarf ganz wenig Wasser zufügen.

3. Schlagobers in die Pfanne rühren, vom Feuer nehmen. Mit dem Stabmixer in die gewünschte Konsistenz pürieren, mit Pfeffer, Paprikapulver und Salz abschmecken. Noch einmal kurz erhitzen, dann servieren.

Tipp

Wer die Paprikasauce etwas leichter haben möchte, verwendet nur die halbe Menge Schlagobers und ersetzt den Rest durch Milch.