Peperonata vegetarisch

Farbenfroh und kräftig im Geschmack präsentiert sich die Gemüsebeilage Peperonata vegetarisch. Dieses Rezept geht einfach von der Hand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

5 Stk.	Paprika (grün, rot, gelb)
1 kg	Paradeiser
5 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Oliven (entkernt)
150 ml	Olivenöl
1 Prise	Zucker
	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer nach Belieben (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Die bunten Paprikaschoten für die **Peperonata vegetarisch** vom Stielansatz befreien. Der Länge nach achteln und die Kerne sowie die weißen Fruchtfleischanteile entfernen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, mit einem scharfen Messer fein schneiden und in einem flachen Topf mit Olivenöl angehen lassen, sodass sie kaum Farbe nehmen. Die Paprikastücke hinzugeben, durchrühren und 5 Minuten kräftig anbraten.

3. Dabei einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Paradeiser für eine Minute darin brühen und häuten. Den Stielansatz entfernen. Paradeiser in kleine Würfel schneiden.

4. Oliven halbieren und gemeinsam mit den Paradeisern bei reduzierter Hitze in den Topf geben. Mit geschlossenem Deckel für weitere 10 Minuten köcheln, bis ein sämiges Ragout entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer Prise Zucker abschmecken. In einer

Beilagen Schüssel zu Fleisch und Geflügel reichen.

Tipp

Die Peperonata vegetarisch auch auf Vorrat zubereiten. In diesem Fall mit etwas Essig abschmecken und im Kühlschrank lagern. Im Sommer schmeckt das Ragout zum Barbecue.