

Peperonata (gebratenes Paprikagemüse)

ZUTATEN:

4 bunte Paprika (rote, grüne und gelbe)
4 EL Olivenöl
1 große rote Zwiebel, in Ringen
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
4 Tomaten, geschält und gehackt
1 Prise Zucker
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Paprika waschen, halbieren, Stiele und Kerne entfernen.
Paprikahälften mit der Haut nach oben unter einen heißen Backofengrill legen.
Herausnehmen, sobald die Haut braun wird, mit kaltem Wasser abschrecken, dann die Haut abziehen.
Dicke Innenwände entfernen, in dünne Streifen schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin weich dünsten. Paprika und Tomaten zufügen und bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten.
Vom Herd nehmen, Zucker und Zitronensaft zufügen und abschmecken.
Sofort servieren oder kühl stellen, das Aroma wird sich durch das Abkühlen stärker entfalten.

(Entnommen aus: Sperling, V; McFadden, Ch. (Hrsg.): Italienisch Kochen. Original-Rezepte, die sicher gelingen; Bechtermünz, 1996, S. 28)

Peperonata ist kalt und warm vielfältig verwendbar, z.B. mit Brot, zu Schweinefleisch, Geflügel oder auch zu Fisch.