

Mediterranes Gemüse

Für zwei Personen

2 Zucchini	1 gelbe Paprikaschote	150 g Cherry-Tomaten
150 g getr. Öl-Tomaten	100 ml passierte Tomaten	3 EL Tomatenmark
1 mittelgroße Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 EL Crème-fraîche	200 ml Hühnerfond	50 g Pinienkerne
2 Zweige Rosmarin	2 TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL scharfes Paprikapulver
1 TL getrockneter Oregano	Olivenöl	2 TL Zimt
Zucker	Salz	1 TL Cayennepfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Olivenöl in eine Pfanne geben. Öl mit Rosmarin parfümieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zucchini und Paprika abbrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse in der Pfanne anbraten. Getrocknete Tomaten, passierte Tomaten, Tomatenmark, Crème fraîche und Fond dazugeben. Mit Salz, Paprikapulver und Oregano würzen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Etwas Saft in die Pfanne geben und zugedeckt 10 Minuten garen. Zum Ende der Garzeit die Cherry-Tomaten unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zucker abschmecken. Pinienkerne in einer separaten Pfanne rösten und am Ende über dem Gemüse verteilen.

Madeline Kain am 05. März 2018