

Paprika-Soße

Für zwei Personen

2 rote Paprika	1 mittelgroße Zwiebel	100 ml Weißwein
100 ml Sahne	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Zweige Basilikum	1 EL Olivenöl	Salz, Chiliflocken

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in Öl andünsten. Paprika entkernen, fein würfeln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Ein wenig für die Garnitur aufbewahren.

Den Weißwein angießen und alles zum Köcheln erhitzen. Rosmarin, Thymian und Basilikum abbrausen, fein hacken und insgesamt einen gehäuften Esslöffel der verschiedenen Kräuter mit der Sahne in die Sauce geben. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit dem Pürierstab die Sauce zwischendurch cremig mixen, mit Salz und Chili würzen und noch etwas köcheln lassen.

Waltraud Hantke am 14. April 2020