

Paprika-Soße

Für 4 Portionen

1 rote Spitzpaprikaschote	1 gelbe Spitzpaprikaschote	1 orange Spitzpaprikaschote
2 Möhren	2 Zwiebeln	1 große Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL grüne Pfefferkörner	1 EL Tomatenmark
200 g Ajvar mild	100 ml Weißwein	200 ml Gemüsebrühe
400 g passierte Tomaten	2 Prisen Salz	2 Prisen Pfeffer
2 EL Petersilie		

Das Gemüse vorbereiten:

Die Paprikaschoten waschen, vom Stielansatz befreien und entkernen. Die Schoten in feine Ringe oder Streifen schneiden. Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Möhren auf der Gemüsereibe grob raspeln. Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Den Knoblauch grob hacken.

Das Gemüse anbraten:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika darin kurz durchschwenken. Das Gemüse auf einer Pfannenseite zusammenschieben, Zwiebeln und Knoblauch auf der freien Seite dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Die Möhrenraspeln und grüne Pfefferkörner dazugeben und kurz mitbraten.

Sauce einkochen:

Tomatenmark und Ajvar einrühren. Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Die passierten Tomaten einrühren und das Ganze salzen. Die Sauce bei niedriger Hitze sämig einkochen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und zum Servieren mit der Petersilie bestreuen. Dazu passen Schnitzel.

Frank Rosin am 04. Dezember 2019