

# Peperonata

## Für 4 Portionen

4 rote Paprika	2 gewürfelte Schalotten	1 gehackte Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	40 g Zucker	1 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 EL Sweet Chili Sauce	$\frac{1}{2}$ l passierte Tomaten	1 Schuss Weißwein

Die Paprika entkernen und grob klein schneiden.

Die Schalottenwürfel und den gehackten Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, den Zucker darin leicht karamellisieren lassen, dann die Paprika dazugeben und so lange kochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist.

Jetzt das Tomatenmark hinzufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis die Paprika gar ist, dann die Masse mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, den passierten Tomaten und Chili Sauce abschmecken.

Frank Rosin am 22. Juli 2014