

Paprika-Ratatouille

Für vier Personen

7 Paprikaschoten, rot	3 Knoblauchzehe	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	250 g Kartoffeln, klein	500 ml Olivenöl
2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer	Paprikapulver

Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Die Hälfte davon in grobe Stücke teilen und entsaften. (Falls kein Entsafter vorhanden ist, die Paprika zusammen mit 100 Milliliter Brühe in einen Mixer geben und zwei bis drei Minuten pürieren. Den Paprikasaft anschließend durch ein feines Tuch in einen Topf pressen und auf circa 200 Milliliter einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.) Die übrige Paprika schälen und klein würfeln. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Paprikawürfel zusammen mit Knoblauch und Schalotten in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anbraten. Dann den Paprikasaft dazugießen. Bei niedriger Hitze einkochen lassen. Das Gemüse zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit 500 Milliliter Olivenöl, Thymian und zwei Knoblauchzehen in einen Topf geben. Das Olivenöl vorsichtig auf 70 Grad Celsius erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 40 Minuten konfieren/garen, bis sie weich sind. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Das Paprikagemüse mit den Kartoffeln mischen.

Johann Lafer am 08. September 2012