

# Paprika-Soße

## Für 4 Personen

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfelchen schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken.

Vincent Klink 23. August 2012