

Mediterrane Paprikasauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Dose Tomatenstücke, 150 ml Rotwein, Salz, Pfeffer, Thymian, 1 Prise Zucker.

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch zerdrücken.

Die Zubereitung:

Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebelwürfel darin andünsten, Paprikawürfel dazugeben und kurz mitgaren. Thymian dazugeben und die Tomaten und den Rotwein angießen und ca. 10 Min. einkochen lassen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Diese Sauce paßt gut zu Spargel, aber natürlich auch zu einem Steak.