



Paprikasauce

Zutaten für 5 Personen:

250 g Paprikaschoten, rote (1 Schote)

60 g Cocktailtomaten

2 EL Öl

40 g Schalotte

120 ml Gemüsefond

Salz

Chilipulver, mildes

Zitronensaft

Herstellung:

1. Paprikaschoten waschen, Deckel abschneiden längs vierteln ca. 3-4 Min blanchieren, in Eiswasser abkühlen und Enthäuten.
2. Das Fruchtfleisch klein schneiden.
3. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen.
4. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
5. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten.
6. Die Paprikastücke und die Tomaten hinzufügen, mit Gemüsefond angießen und das Gemüse zugedeckt bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt 8 bis 10 Minuten ziehen lassen.
7. Den Gemüsefond mit Gemüse in einen hohen Rührbecher füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree durch ein nicht zu feines Sieb passieren und wieder in den Topf geben. Mit Salz, einer Prise Chilipulver und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.