

Rezept

Basisches Peperonata

Ein Rezept von Basisches Peperonata, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 rote Paprika | 2 gelbe Paprika |
| 3 sehr reife Tomaten | 1 mittelgroße Zwiebel |
| 3 EL Olivenöl | 1 Lorbeerblatt |
| Kräutersalz | bunter Pfeffer (grün, rot und schwarz, frisch gemahlen) |
| 1 Stängel Basilikum | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, von den Stielansätzen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein hacken.
2. Das Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebel darin andünsten. Die Paprikastreifen dazugeben und etwa 15 Min. darin dünsten. Die Tomatenwürfel und das Lorbeerblatt dazugeben und das Gemüse noch maximal 5 Min. leicht köcheln lassen. Die Peperonata sollte noch Biss haben und nicht verkocht sein. Mache den Test mit einer Gabel.
3. Mit etwas Kräutersalz und Pfeffer würzen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Peperonata mit Basilikumblättern dekoriert servieren.