Rezept

Paprika-Tomatensauce

Ein Rezept von Paprika-Tomatensauce, am 31.05.2025

Zutaten

400 g	Tomaten (oder 1 kleine Dose geschälte Tomaten)
1 EL	Butter
100 g	Crème fraîche
	Pfeffer
2 EL	Pinienkerne
1	rote Paprikaschote
1	große Zwiebel
4 Zweige	frischer Estragon (ersatzweise Dill)
	Salz
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Frische Tomaten waschen, nach Belieben häuten und sehr klein würfeln. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Paprikawürfel und Zwiebeln darin unter Rühren andünsten. Tomaten dazugeben und bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen den Estragon waschen. Die Blättchen sehr fein hacken, mit der Crème fraîche unter die Tomaten mischen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, zugedeckt ziehen lassen.

4. Inzwischen die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Die Sauce noch einmal durchrühren und abschmecken, mit den Pinienkernen bestreut servieren.