

Peperonata

Von Eduard Iten

Peperonata: Italienische Sonne im Topf. Dieser Klassiker verwandelt einfache Paprika durch langsames Schmoren in ein süss-aromatisches Highlight. Ob als Beilage, Bruschetta-Topping oder pur mit frischem Brot – ehrlicher kann die italienische Landküche nicht schmecken.

Zutaten	Zubereitung
3–4 EL Olivenöl 1 Stk Zwiebel (<i>gross</i>)	Das Olivenöl in einer grossen Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Für 5–7 Minuten glasig dünsten, bis sie weich sind.
2 Stk Knoblauchzehen	Fein hacken. Eine Minute mitdünsten, bis der Knoblauch zu riechen beginnt. Achte darauf, dass der Knoblauch nicht braun wird.
3–4 Stk Peperoni	Die Peperoni halbieren und entkernen. Die Plazenta entfernen. In Streifen oder grobe Stücke schneiden. In den Topf geben und ca. 5 Minuten anbraten, bis sie leicht weich werden.
400 g Tomaten (<i>gehackt</i>) Pfeffer Salz	Die gehackten Tomaten (frisch, sehr reif, oder aus der Dose) hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen. Die Hitze reduzieren, einen Deckel auf den Topf legen und die Peperonata für mindestens 20–30 Minuten sanft schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Die Peperonata ist fertig, wenn die Peperoni sehr weich und die Sauce etwas eingedickt ist. Die Peperonata vom Herd nehmen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	 Vor dem Servieren nach Belieben frische, zerrissene Basilikumblätter unterrühren.