

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 25.07.2023

Peperonata mit Paprika und Kartoffeln**Für 4 Personen****Zutaten**

4 Paprikaschoten, rot und gelb
500 g Tomaten, vollreif
1 Aubergine
4 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
4 EL Balsamessig, hell
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
2 EL Oliven, z. B. Kalamata, nach Belieben
1 EL Kapern, nach Belieben
1 EL Pinienkerne oder gehackte Mandeln
0,5 Bund Petersilie

**Zubereitung**

1. Paprikaschoten (nach Belieben mit einem Sparschäler schälen. Wer die feineren Spitzpaprika verwendet, kann sich das Schälen sparen). Paprika halbieren, entkernen und abbrausen.
2. Tomaten, (nach Belieben mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen). Abbrausen, trockenreiben und vierteln. Kerne entfernen. Fruchtfleisch grob schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
3. In einem Topf 4 EL Öl erhitzen. Schalotten, Paprika- und Auberginenstücke und Kartoffeln darin ca. 2 Minuten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
4. Tomaten und Knoblauch untermischen und alles bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten schmoren.
5. Nach ca. 15 Minuten Essig und etwas Zucker untermischen und fertig garen. Die Peperonata sollte gar aber nicht zu weich sein.
6. Oliven, nach Belieben entsteinen oder gleich entsteinte Oliven verwenden. Oliven, Kapern und Pinienkerne unter die Peperonata mischen und erneut abschmecken.
7. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Peperonata damit bestreuen und anrichten. Die Peperonata schmeckt warm oder kalt. Dazu passt Ciabatta.

Tipp: Es können auch festkochende Kartoffeln verwendet werden, mehligere Sorten zerfallen leichter und machen die Peperonata sämiger.