

Zutaten

- 2 Paprika
- 1 Schalotte
- 50 ml Rotwein
- 1 TL Butter
- Kochateliers-Tomaten-Paprika-Salz „Aufgepeppt“
- Ein Zweig Thymian
- Olivenöl,
- Grob gestoßenen Pfeffer

Beilage, Hauptgang

Paprika-Ragout

Entdecken Sie unser köstliches Paprika-Ragout mit Rotwein und Gewürzen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Schalotte schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen.
2. Paprika waschen, würfeln und zu den Schalotten geben.
3. Mit Rotwein ablöschen, Butter hinzugeben und die Paprika weichkochen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, sowie fein geschnittenen Thymian hinzugeben.