

Zutaten

- 4 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver
- Kleines Bund Petersilie
- Olivenöl, weißer Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Paprika-Tomatensugo

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Paprika-Tomatensugo. Perfekt für Pasta! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen und mit der Wölbung nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 240° C Grillfunktion ca. 5 Minuten garen, bis die Haut schwarz ist. Dann auskühlen lassen und vorsichtig die Haut abziehen. Fruchtfleisch würfeln. Die Tomaten einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, anschließend in kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Haut der Tomaten abziehen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und mit Tomatenmark tomatisieren, nun das geräucherte Paprikapulver und Lorbeerblatt hinzugeben. Mit dem weißen Balsamico-Essig ablöschen. Paprika- und Tomatenwürfel hinzugeben für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Zucker und gehackter Petersilie abschmecken.