

Zutaten

- 2 rote Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili
- 1 EL brauner Zucker
- Tomaten-Kerne (aus dem Quesadillia-Rezept)
- 1 EL Essig
- Öl, Salz, Pfeffer
- Petersilie

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Salsa de Pimentos

Entdecken Sie unser Rezept für würzige Salsa de Pimentos! Perfekt für Tapas. Jetzt ausprobieren und Ihre Gäste begeistern! | Kochateliers

So wird's gemacht:

1. Paprika waschen, von Strunk und Kerngehäuse befreien und in große Stücke schneiden. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei Grillfunktion rösten, bis die Schale der Paprika schwarz wird und Blasen wirft.
2. Das Blech mit der Paprika auf dem Ofen nehmen und mit einem nassen Tuch abdecken. Nach 10 Minuten kann die Schale einfach abgezogen werden.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Chili fein schneiden und hinzugeben.
4. Zucker in den Topf geben und karamellisieren lassen. Nun die Tomatenkerne und den Essig hinzugeben. Bei niedriger Hitze köcheln lassen.
5. Paprika fein würfeln und in den Topf geben. 5 Minuten garen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit fein geschnittener Petersilie verfeinern.