

Paprikasauce

Mojo rosso



Zutaten für eine Dessertschale:

1-2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 große rote Paprikaschote
2 EL Olivenöl
75 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Msp Cayennepfeffer

1. Schalotten und Knoblauch fein hacken, Paprikaschoten waschen, trocknen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

2. Schalotten, Knoblauch und Paprikawürfel in 2 EL Olivenöl glasig dünsten.

3. Passierte Tomaten zugeben und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit etwas kräftiger Gemüsebrühe auf die richtige Konsistenz bringen.

4. Sauce mit einem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Warm oder kalt servieren.

Hinweise:

Für eine bessere Bindung entrindetes Weißbrot in Wasser einlegen, gut ausdrücken und mitpürieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Dip, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023