Pomìto Passierte Tomaten



Vorbereitungszeit: 25 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Etwas Basilikum:
- Etwas EVO-Öl: 2 Esslöffel
- Etwas Gemüsebrühe: 500 ml
- Etwas Oregano:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Gelbes Paprika: 1
- Rote Tropea Zwiebeln: 4
- Roter Pfeffer: 1

Vorbereitung

Paprika waschen, halbieren und Kernkörper, Samen und weiße Fasern entfernen.
Sie zu ein paar Zentimeter breiten Würfeln schneiden.
Auch die Zwiebeln putzen und in große Würfel schneiden. Die Brühe erhitzen.

Das EVO-Öl in eine große Pfanne geben, dann die Zwiebeln und Paprika dazu.
Das Gemüse einige Minuten lang auf hoher Flamme anbraten, dabei darauf achten, dass die Zwiebel nicht braun wird und dann ein paar Suppenkellen mit Brühe hinzugeben. Wieder kochen lassen, dann auf kleiner Flamme und mit Deckel 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, von Zeit zu Zeit umrühren und mehr Brühe hinzugeben, falls der Fond sich zu stark reduzieren sollte.

Wenn die Paprikawürfel gar sind, die **Pomìto L+ Passierte Tomaten** hinzugeben, umrühren und weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Ab und zu umrühren und Brühe hinzugeben, falls der Fond sich zu stark reduzieren sollte.
Ohne Deckel weitere 10-15 Minuten garen lassen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200 gr

