

# Peperonata

Paprikagemüse (Sizilien)

## Zutaten für 4 Portionen

- 3 große Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
- 500 g reife Tomaten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Weißwein- oder Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



- *Zubereitungszeit: 1 Std.*

## Zubereitung

- Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne und Trennwände entfernen, in je vier Stücke schneiden.
- 2 Tomaten kurz überbrühen, enthäuten und vierteln, Kerne mit einem Löffel herauslösen und Fruchtfleisch grob zerteilen.
- 2 Zwiebeln halbieren in dünne Scheiben schneiden. 2 Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden.
- In einem breiten Topf oder große Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten dann die Paprikastücke und Knoblauch einrühren und anbraten.
- Das Gemüse mit 4 EL Weinessig beträufeln, einmal kräftig aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Geschälte Tomaten untermischen. Temperatur herunterschalten, den Topf(die Pfanne zudecken und das Paprikagemüse etwa 20 Min schmoren lassen.
- Es soll schön gar, aber keinesfalls zu weich sein.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Heiß, lauwarm oder kalt servieren.