

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Gemüsezwiebel	g	400	600
Paprikaschoten rot	g	800	1200
Fleischtomaten	g	800	1200
Butter	EL	2	3
Öl	EL	2	3
Knoblauchzehe <b>evtl.</b>	St.	2	3
Salz	zum Abschmecken		
Weinessig <b>evtl.</b>			

## VORBEREITEN:

1. Gemüsezwiebel grob klein hacken.
2. Paprikaschoten in Spalten schneiden.
3. Tomaten abziehen und in Spalten (Achtel) schneiden.
4. Knoblauch klein schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. In einer beschichteten großen Pfanne, die alles aufnehmen kann, die klein gehackte Zwiebel und wenn gewünscht klein geschnittenen oder durchgepressten Knoblauch in einer Öl-Butter-Mischung goldgelb anschwitzen.
2. Die Paprikastreifen und 2-3 EL Wasser zufügen. Pfanne zudeckeln und die Mischung 15 Minuten schmoren.
3. Tomatenachtel zufügen. Erst 15 Minuten zugedeckt und danach 15 Minuten offen mit schmoren.
4. Mit Salz und gegebenenfalls Essig abschmecken.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- ➔ **Peperonata kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden.**
- \* Warm: als Gemüsebeilage zu Pasta, Reis, Polenta.
  - \* Kalt: als Gemüsebeilage zu kalten Geflügel- u. Fleischgerichten und Gegrilltem.