



Sauce Piperade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Zu mediterranen Gerichten, z.B. Gemüse, kurz gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Fisch, zu Aufläufen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 5 EL Tomaten-Sugo
- 4 El Paprika, halb rot, halb gelb, gehäutet, klein gewürfelt
- 2 El Kräuter der Provence
- Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Chilipulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl mit etwas Zucker farblos anschwitzen. Dann die Paprikawürfel 1-2 min. mit angehen lassen.

Schritt2

Tomaten-Sugo und die Kräuter dazu geben, salzen, pfeffern und mit Chili nach eigenem Geschmack würzen; ca.3-5 min. leise köcheln lassen, nachschmecken

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-piperade/>