



Sauce Provencale (Piquante)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Zu kurz gebratenem Fleisch; erstaunlich, was so eine tolle Sauce bewirken kann

Zutaten

- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 Dose Tomaten (ca. 400 g) Pomodori - Pelati
- 1/2 Glas, (ca. 100 g) Piquanté - Kirschaprika
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 cl trockener Rotwein
- 12 schwarze Oliven, in Scheibchen
- 12 grüne Oliven, in Scheibchen
- 1 Zweig Thymian, Blättchen gezupft
- 1 kleiner Zweig Rosmarin, fein geschnitten
- 4 El glatte Petersilie, gehackt
- 1/2 Zitronenschale, gerieben
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Piment d'Espelette

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewürfelten Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen: fast völlig einkochen lassen, würzen. Die Tomaten dazu geben und bei mittlerer Hitze 30 - 40 min. köcheln, "dicklich" einkochen lassen. Die Zitronenschale, Oliven und die gehackten Kräuter unter heben, nachschmecken.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** zu kurz gebratenem fleisch

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