



Paprika-Auberginen-Sauce

Die fruchtige Sauce schmeckt überaus vorzüglich zu Pasta, auch zu Reis und begleitet auch bestens gegrilltes oder kurzgebratenes Fleisch und gebratenen kräftigen Fisch.

ZUTATEN

400 g	gehackte Manzano-Tomaten in Tomatensaft (Konserve)
200 ml	konzentrierter Gemüsefond
150 –	
200 g	Auberginenwürfel (etwa 1 × 1 cm)
1	Zwiebel (gehackt)
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
2 EL	Olivenöl
1 rote	Spitzpaprika
1 rote	Gemüsepaprika
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1/3	getrocknete Peperoncino (zerbröselt)
3	Zweige Zitronenthymian
1 Prise	Zucker
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Die Auberginenwürfel in ein Sieb geben, salzen und Salz ziehen lassen, bis Wasser austritt. Auberginenwürfel danach abspülen und mit Küchentuch trocken tupfen. Die Spitzpaprika und Gemüsepaprika entkernen und vierteln. Spitzpaprika und eine halbe Gemüsepaprika in Stücke schneiden, die andere Hälfte der Gemüsepaprika in kleine Würfelchen. - Gemüsefond in einer Kasserolle aufkochen lassen auf die Hälfte reduzieren.

2 In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Auberginenwürfel etwa 7 – 8 Minuten braten. Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Die in Stücke geschnittenen Paprika dazu geben und etwas anschwitzen lassen.

3 Alles mit gehackten Tomaten und dem Gemüsefond auffüllen, Peperoncino, edelsüßes Paprikapulver und Zitronenthymian zufügen und alles etwa 1/2 Stunde köcheln lassen. - Inzwischen in einem Pfännchen in wenig Olivenöl die restlichen Paprikawürfelchen mit Biss dünsten und mit einer kleinen Prise Salz würzen.

4 Wenn die Gemüse gut weich sind, alles in ein Sieb über eine Schüssel geben und die Sauce durch das Sieb passieren. Die passierte Sauce wieder in den Topf zurück geben und nochmals kurz erhitzen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In die überaus fruchtige Sauce mit leichter Schärfe letztlich die gedünsteten Paprikawürfel geben und nach Gusto verwenden.

TIPP: Unter die Sauce zum Schluss noch vier Esslöffel Sahne rühren.