



# PEPERONATA (GEDÜNSTETE PAPRIKASCHOTEN)

für 4 Personen

## Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 große rote Paprikaschoten
- 2 Selleriestangen
- 4 Tomaten
- 5 EL Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Zwiebel hacken, die Paprikaschoten putzen, halbieren und in Würfel, den Sellerie in Scheiben schneiden.
2. Die Tomaten grob zerkleinern.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
4. Die Zwiebeln im heißen Öl goldgelb anbraten. Anschließend Paprika und Sellerie zugeben und zusammen 2 – 3 Minuten braten.
5. Die Tomaten unterrühren und bei niedriger Hitze alles ungefähr 35 – 40 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist und das ganze wie eine Ratatouille aussieht.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Kalt oder heiß servieren.

Guten Appetit!