

Ungarische Soße mit Zucchini



Zutaten für 4 Personen

5 rote Paprikaschoten
2 Zwiebeln
1 Knoblauch
1 Zucchini
500 g Tomaten
1 EL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer, etwas Zucker
2 EL Öl oder Schweineschmalz

Zubereitung

Zwiebeln schälen und würfeln,

Knoblauch fein zerdrücken oder durchpressen.

Zucchini und Paprika waschen, putzen und würfeln.

Tomaten mit dem Messer kreuzweise einritzen und kurz in einem Topf mit kochendem Wasser legen, kalt abschrecken, die Haut abziehen und in kleine Spalten schneiden.

Fett in einem schweren Topf erhitzen, Zwiebeln bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten, Knoblauch hinzufügen.

Paprika und Zucchini dazugeben und ebenfalls 5 Minuten mit dünsten.

Tomaten, Paprikapulver dazu geben. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze 20-25 Minuten sanft kochen lassen.

Servier-Tipp: mit frischem Bauernbrot.

