

Piperade basque

Zutaten:

- 2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 2 rote und 2 grüne Peperoni, entkernt und in 1 cm breite Streifen geschnitten
- 3 grüne oder rote lange (nicht scharfe) Paprika
- 5 grosse Tomaten, vierteln (alternativ: eine grosse Dose Pelati)
- 3 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
- 1 bis 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz und Piment d'Espelette: (alternativ: Pfeffer)

Zubereitung:

Grosszügig Olivenöl in eine grosse Bratpfanne geben und erhitzen. Die Zwiebelstreifen im Olivenöl glasig andünsten.

Peperoni und Paprika dazugeben und andünsten.

Knoblauch, Lorbeer und Tomaten dazugeben und mit Salz und Piment d' Espelette würzen. Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Dabei regelmässig umrühren und allenfalls etwas Wasser zugeben, damit nichts anbrennt.