

## Waagemutige Peperonata

### Zutaten:

50 g Balsamico-Essig, dunkel oder hell, nach Belieben  
3 – 4 große rote Paprikaschoten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
Cayennepfeffer oder Chili (nach gewünschter Schärfe)  
2 Würfel Zucker  
1 TL gekörnte Gemüsebrühe

### Zubereitung:

- Das Gemüse waschen, putzen und grob zerkleinern.
- Zusammen mit dem Essig und den Gewürzen etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen.
- Jetzt bei großer Hitze die verbliebene Flüssigkeit eindampfen.
- Das Lorbeerblatt entfernen und alles mit dem Pürierstab pürieren.

*Die gesamte Menge ergibt ca. 350 g!!!*

Die waagemutige Peperonata lässt sich warm und kalt verzehren, kann eine fette Sauce ersetzen, als Dipp verwendet werden, als Brotaufstrich dienen und hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.