



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 170

# Peperonata mit Röstkartoffeln und roter Paprika

## Zutaten

- Ghee oder Butterschmalz
- 3 neue Kartoffeln, gewürfelt
- 3 rote Paprika, gewürfelt
- 2 rote Zwiebeln, in Halbringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
-  **2 Viertel Salzzitronen, sehr fein gehackt**
-  **1-2 EL Salzzitronen-Flüssigkeit aus dem Glas**
-  **1 TL Fiori di Finocchio**
- 1 große Tomate, fein gehackt
-  **schwarzer Pfeffer**
-  **Meersalz**
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
-  **Olivenöl**

## Rezept

2 EL Ghee oder Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin von allen Seiten knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Nochmal 1 EL Ghee oder Butterschmalz in die Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch kräftig anrösten. Paprikawürfel hinzufügen und bei geringer Hitze langsam schmoren, bis das Gemüse weich ist und sich Umami bildet. Salzzitrone und Flüssigkeit in die Pfanne geben und die Tomaten einrühren. Zugedeckt nochmals 2-3 Minuten schmoren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Petersilie einrühren, mit Olivenöl beträufeln und mit Kartoffeln servieren.

**Guten Appetit!**