

OZ. CUBEENPFEFFER



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

MEDITERRANES GEMÜSE FÜR PASTA ODER GNOCCHI

ZUTATEN

70 G	OLIVENÖL FRUCHTIG
1 STK.	ZWIEBEL ROT
1 STK.	ZUCCHINI GRÜN
1 STK.	FRÜHLINGSZWIEBEL (NUR DAS GRÜNE)
12 STK.	KIRSCHTOMATEN ODER PFLAUMENTOMATEN
200 G	EINGELEGTE ROTE PAPRIKA
100 G	GETROCKNETE TOMATEN
12 STK.	OLIVEN
1 STK.	PAPRIKA GELB
2 STK.	KNOBLAUCHZEHE
1 EL	TOMATENMARK

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Cubeenpfeffer, oz. Kristallsalz, oz. Chili mild, Basilikum frisch, Thymian frisch





VORBEREITUNG

Zwiebel, Zucchini, eingelegte Paprika, gelbe Paprika und Tomaten in Würfel schneiden (1cm mal 1cm), Knoblauch blättrig schneiden, Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, Kirschtomaten halbieren, Basilikum in feine Streifen schneiden, Thymian abrebeln.

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel, Zucchini und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.
 - 2 Kirschtomaten, Paprika gelb zugeben und ca. 3 min sautieren.
 - 3 Tomatenmark und ein kleiner Schluck Wasser zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
 - 4 Zur Vollendung werden Oliven, Basilikum, Thymian und die eingelegten Paprika zugegeben, durchschwenkt und mit oz. Kristallsalz, oz. Cubebenpfeffer und oz. Chili mild abgeschmeckt. Das feine mediterrane Gemüse zum Schluss über die Lieblingspasta geben, durchschwenken und heiß servieren.
-

OZ.-TIPP

Hier können auch noch Fenchel, Auberginen und Kapernbeeren zugegeben werden.

