

## **Scharfes Peperonata à la Rott**

### **Zutaten (für 2 Personen):**

2 mittelgroße Zwiebeln, halbiert und dann in Streifen geschnitten  
4 Zehen Knoblauch in kleine Würfel geschnitten  
1 Peperoni in kleine Würfel geschnitten  
je eine rote und 1 gelbe Paprikaschote, in Streifen geschnitten  
2 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark scharf  
2 EL getrocknete Tomaten (Tomatenflocken 9x9 mm)  
zirka 100-150 ml Gemüsebrühe  
1-2 EL Aceto Balsamico Bianco  
1 EL kleine Kapern (Capperini)  
wer mag: 4-5 Sardellen-Filets in Öl (für uns natürlich mit Peperoncini: Filetti di Alacce con Peperoncino in Olio di Girasole)  
schwarzer frisch gemahlener Pfeffer (unser Favorit: Tellicherry-Pfeffer; überaus aromatisch und etwas schärfer als normaler schwarzer Pfeffer)  
Salz  
Birdeye-Chili gemahlen

### **Zubereitung:**

Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl goldgelb dünsten. Die Peperoni und die Paprikaschoten kurz mit andünsten. Tomatenmark hinzufügen und etwas anbraten.  
Mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenflocken und Chili hinzufügen.  
Zirka 10-15 Min. zugedeckt dünsten, öfter mal umrühren.  
Eventuell zwischendurch noch etwas Wasser hinzufügen, damit das Peperonata nicht zu trocken wird.  
Mit Salz u. Pfeffer, eventuell noch mit mehr Chili würzig-scharf abschmecken.  
Die Kapern und den Essig hinzufügen und alles für 2-3 Minuten offen köcheln.

Wir essen dieses Peperonata gerne zu gebratenem Fischfilet mit Chimichurri (argentinische Grillsauce mit Kräutern). Dazu gibt es Knoblauchbrot.