

Korsische Paprikapfanne à la Karin

Zutaten:

4-5 große rote Paprika
3-4 mittelgroße Zwiebeln
Olivenöl
½ Tube Tomatenmark
1 TL Gemüsebrühe
1 EL Zucker
3-5 Knoblauchzehen
200-250 gr korsischer Brocciu - wo man den nicht bekommt nimmt man Feta ;-)

Die Zwiebeln werden in Spalten geschnitten und in etwas Olivenöl glasig angedünstet, dann kommen die geschnittenen Paprika dazu und gut eine halbe Tube Tomatenmark, außerdem etwa 1 TL Gemüsebrühe, mindestens 1 EL Zucker und etwa eine Vierteltasse voll Wasser. Das alles soll nur kurz dünsten, so dass der Paprika noch knackig ist. Zum Schluss kommen noch 3 (oder mehr) große, durchgepresste Knoblauchzehen dazu und etwa 200-250gr in Würfel geschnittener Brocciu (auf Korsika natürlich mit echtem Brocciu, ansonsten Feta), kurz vor dem Servieren unterheben. Achtung! Wenn er noch richtig mit erhitzt wird, zerläuft er zu einer Art Käsesoße! Abgeschmeckt wird mit Chili oder Chayennepfeffer nach Belieben sowie Zucker und Salz nach individuellem Geschmack.