

Peperoni-Sauce



Diese Sauce schmeckt super zu Pasta und ist bestens geeignet, wenn man viele Peperoni übrig hat.

Rezept

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 5** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Ghee oder Olivenöl zugeben und **2 Minuten / 100° / Stufe 1** dünsten.
3. Peperoni, Mehl und Tomatenpüree zugeben und **20 Sekunden / Stufe 10** pürieren.
4. Bouillon zugeben und **15 Minuten / 100° / Stufe 1** kochen.
5. Am Schluss den Rahm sowie Pfeffer aus der Mühle zugeben und **3 Minuten / 120° / Stufe 2.5** kochen.
6. Die Sauce zu Pasta servieren.

Zutaten

- 1 Zwiebel, ganz, geschält
- 1 TL Ghee oder Olivenöl
- 300 g Peperoni (gemischt)
- 1 EL Mehl
- 2 EL Tomatenpüree
- 1-2 TL Bouillon
- 130 g Rahm
- Pfeffer nach Belieben