



Ciambotta

Zutaten (2 Personen)

- 200 g Aubergine
- 1 gelbe Paprika
- 1 ½ Dosen ORO d'Italia Pomodoro Filetti
- 1 weiße Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Basilikum, ein paar Blätter zur Dekoration beiseite legen
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ciabatta-Brot als Beilage



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung:

Aubergine und Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Peperoni waschen, Kerne entfernen und klein hacken. Knoblauch schälen.

Schritt 2: Das Gemüse schmoren

Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne und braten Aubergine, Zwiebel und Paprika darin 5 Minuten an. Gepressten Knoblauch und Peperoni zugeben, weitere 5 Minuten bei kleiner Hitze braten. Die Tomatenfilets dazugeben und mitköcheln lassen.

Lassen Sie das Gemüse nicht zu lange auf dem Herd – wenn es noch stückig ist, schmeckt es am besten.

Gehacktes Basilikum und Essig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Das Finale

Das Gemüse auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum dekorieren. Dazu frisch geröstetes Ciabatta-Brot reichen.