



Kusadasi-Paprika-Ragout-Pfanne mit Feigenschmand

Zutatenliste für 4 Portionen

2 Paprikaschoten, 2 Gemüsezwiebel, 4 EL CasaLuna-Olivenöl, 4 TL Tomatenmark, 600 ml passierte Tomaten, Cayennepfeffer, CasaLuna-Kräutersalz, CasaLuna-Rosa-Pfeffer, Rohrohrzucker 2 Softfeigen (ggf. CasaLuna-Feigenblütensirup verwenden) 200 g Schmand 2 TL Rotweinessig

Zubereitung:

Paprika putzen, waschen u. in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren u. in Ringe schneiden. CasaLuna-Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel u. Paprika darin andünsten bis die Zwiebeln eine goldgelbe Farbe haben. Tomatenmark dazugeben u. kurz anschwitzen, die passierten Tomaten zugeben u. etwas einkochen lassen. Mit den CasaLuna-Gewürzen herzhaft abschmecken. Feige waschen, trocken tupfen u. vierteln. Mit dem Essig in einem kleinen Topf erhitzen u. ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Schmand dazugeben u. pürieren und mit Salz u. Pfeffer würzen. Schmand zur Paprika-Ragout-Pfanne servieren.