Rouille

Saucen&Marinaden » Saucen

Zutaten (4-6 Personen)

» 1 rote Paprika
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 rote Chilischote(n)
» 6 EL Olivenöl
» 25g Weißbrot
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Für die Rouille rote Paprikaschote, Knoblauch, Chilischote und Olivenöl im Mixer pürieren. Dabei gelegentlich die Zutaten mit einem Spatel vom Rand nach unten streichen, damit alles gleichmäßig zerkleinert wird.

2. Brotkrumen, Salz und Pfeffer zugeben und weiter pürieren, bis eine dicke Paste entsteht. In eine kleine Schüssel füllen und bis zum Verzehr kalt stellen.

3. Dazu schmeckt eine bunte Gemüseplatte.

angelegt am: 10.02.2006 Rezept-Nr: 1965

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke