

Staudensellerie-Ragout

Zutaten:

1 Staudensellerie, 2 Paprika (1 rot, 1 gelb), 4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 250ml Tomatenmark, 4 EL Balsamico bianco, 1 Salatgurke, Pfeffer, Salz, Petersilie geschnitten

Zubereitung:

Staudensellerie, Paprika und Tomaten waschen, putzen und ganz fein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hinein pressen und das Gemüse dazu geben. Ca. 5 Minuten bei milder Wärme dünsten. Tomatensaft und Essig miteinander verrühren und die Gurke dazugeben. Alles mixen. Das Gemüse mit der Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Dazu passen Spaghetti & Manchegokäse gemahlen