

Ungarische Paprikasauce

(4 Personen)

Zutaten

1 rote Zwiebel
 2 Paprika rot oder gelb,
 oder gemischt.

1 große Karotte

1 Fenchelknolle

1 Apfel

4 Zehen Knoblauch

Olivenöl

Paprikapulver, geräuchert
 2-3 Lorbeerblätter frisch

Salz, Pfeffer

2 EL Balsamicoessig
 700g passierte Tomaten

70g Rucola
 1 Zitrone

4 EL Joghurt

Zubereitung

Zwiebel schälen und halbieren.

Paprika waschen, putzen und grob zerteilen.

Karotte schälen.

Fenchel putzen und halbieren (das Grün aufheben!)

Apfel halbieren und entkernen.

Alles Gemüse in der Küchenmaschine mit der groben Reibscheibe kleinreiben.

Knoblauch schälen und bereitstellen

In einem **Bräter Olivenöl** erhitzen und das **geschnetzelte Gemüse** darin andünsten.

Knoblauch dazupressen und **Paprikapulver** und **Lorbeerblätter** zugeben.

Salzen und **Pfeffern** und alles unter gelegentlichem Rühren garen. 10 Minuten.

Balsamico-Essig zugeben und die Tomaten hineingeben und alles nochmal aufkochen.

Derweil **Rucola** waschen und mit **Saft einer Zitrone** und einer **Prise Salz** anmachen.

Vor dem Anrichten dann: 2/3 des Rucola unter die Sauce heben und den Rest zum Anrichten auf den Teller überstreuen. und mit einem Klecks Joghurt servieren.

Dazu passen prima:

Reis (*Parboiled* oder *Basmati*, je nach Geschmack, gern mit etwas geräuchertem Paprika bestäuben)

Oder schlicht Kartoffeln oder Nudeln.

Mit Schnitzel oder Schweinefiletsteaks echt lecker!