



ROMESCO

2 rote Peperoni
3 grosse Tomaten
50 g Mandeln
6 Knoblauchzehen
1 Scheibe Weissbrot
5 EL Olivenöl
2 Fleischtomaten
1 EL Sherryessig
etwas Salz, Pfeffer
½ TL Pimentón de la Vera oder geräucherter Paprika

Tomaten und Peperoni im Backofen oder auf dem Grill bei 180° C 40 Minuten grillieren. Für die letzten 15 Minuten Mandeln, Nüsse und Knoblauchzehen sowie für die letzten 5 Minuten Brot mitgrillieren und danach in Würfel schneiden. Peperoni und Tomaten schälen, entkernen und mit den anderen Zutaten im Mixer (oder Blitzhacker) feinhacken. Essig und Öl dazumischen, mit Salz, Pfeffer und Pimenton de la Vera abschmecken.