

# 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> - ©2025 M.Hennicke