

Beilage/Soße zu Gegrilltem

Für 4 Personen



Romesco Sauce

1 große Zwiebel, geschält und halbiert
1 ganze Knolle Knoblauch, horizontal halbiert
Etwa 250 ml Olivenöl
2 rote Paprikaschoten, geputzt
1,25 kg große, reife Tomaten
30 g geschälte Mandeln
30 g Haselnüsse
75 g geriebenes Brot
1 EL Paprika edelsüß
Chiliflakes nach Geschmack
1 EL Sherry-Essig
Salz



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch mit Öl einreiben, auf einem Blech 20 Minuten rösten.
2. Paprikaschoten und Tomaten ebenfalls einölen, zu Zwiebeln und Knoblauch geben, weitere 30 Minuten rösten, bis alles weich ist.
3. Den Pulp aus dem Knoblauch drücken und zusammen mit dem Gemüse durch ein Passetout (Durchschlag) mit mittlerem Einsatz passieren.
4. Mandeln und Haselnüsse in 2 EL Öl in einer Pfanne leicht anrösten, das Brot untermischen. Diese Mischung mit dem edelsüßen Paprikapulver und Chiliflakes in der fein pürieren, dann in einer Schüssel mit den Gemüsen verrühren, Essig, Salz nach Geschmack und so viel Öl zugeben, dass eine dicke, stückige Sauce entsteht, gegebenenfalls mit etwas mehr Brot andicken.
5. Schmeckt frisch, aber eigentlich noch besser am nächsten Tag zu Gegrilltem aller Art; in einem Glas mit Olivenöl bedeckt hält sich die Romesco-Sauce ein bis zwei Wochen.

Arbeitszeit ca. 20 min Koch-/Backzeit ca. 50 min Gesamtzeit ca. 70 min
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

