

# Pikante Gewürzpaste

2	grosse Zwiebeln
3	Knoblizehen
4 cm	Ingwer
1-2	rote Peperoncini
4	Tomaten
½ - 1	rote Peperoni
6 EL	Apfelessig
...	Salz

Die Zwiebeln schälen und grob hacken, ebenso den Knoblauch.

Den Ingwer schälen und fein hacken oder reiben.

Die Tomaten schälen und entkernen, dann in grobe Stücke schneiden.

Die Peperoni putzen und entkernen, dann in grobe Stücke schneiden.

Alle Gemüse in einer kleineren Pfanne während ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren. Salz und den Essig beimischen und abkühlen lassen.