

Cima di Rapa an Spitzpaprika-Sauce



Cima di Rapa	1 Bund gross
Spitzpaprika	2 gross
Knoblauch	2 Zehen
Zwiebel	1 klein
Bärlauch	frisch nach belieben oder 2 Esslöffel Pesto
Zitrone	Saft von ½ Zitrone
Salz	nach belieben
Pfeffer	nach belieben
Fenchel gem.	1 Teelöffel
Anis gem.	1 Teelöffel
Gemüsebrühwürfel	1 Stück
Pflanzenbutter	2 Esslöffel
Agavendicksaft	2 Esslöffel
Sojarahm	nach Wunsch
Wasser	nach Bedarf

Spitzpaprika in grobe Stücke schneiden und im Mixer mit so wenig Wasser wie möglich **pürieren** – beiseite stellen

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden

Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden

Bärlauch in Streifen schneiden

Pflanzenbutter zum Schmelzen bringen und auf mittlere Hitze reduzieren

Knoblauch und **Zwiebel** **dazugeben** und anrösten

Cima di Rapa waschen und in ca. 3cm breite und 5cm lange Streifen schneiden und mit dem **Gemüsebrühwürfel** ebenfalls in die Pfanne geben; kurz durchrühren

soviel **Wasser** zugeben, dass der Cima di rapa gedeckt ist, **Zitronensaft**, **Bärlauch**, **Gewürze** und **Agavendicksaft** zugeben, und alles kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz fast erreicht ist (5-10 Min.) – es sollte nur noch wenig Wasser in der Pfanne sein

Spitzpaprika-Püree und **Sojarahm** zugeben, alles nochmals gut durchrühren, kurz erhitzen und eventuell nochmals abschmecken – fertig!