

Summer Pudding (England)

2 Zwiebeln	und
2 Knoblauch Zehen	in Würfel schneiden.
1 rote Paprikaschote	und
1 grüne Paprikaschote	in Streifen schneiden und alles dünsten.
1 Glas Oliven,	
500ml Passierte Tomaten,	
1 TL getrockneten Thymian	und
etwas Zucker	dazugeben, köcheln lassen bis eine dicke Soße entstanden ist. Mit
	je nach Geschmack würzen.
Salz und Pfeffer	in die Puddingformen drücken und
8 Scheiben Weißbrot vom Vortag	die Soße einfüllen. Mit Brotscheiben
(ohne Kruste)	bedecken und diese mit einen Teller abdecken
	und mit einem schweren Gegenstand beschweren.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren auf einen Teller stürzen und für ca. 5 Minuten im Backofen aufbacken.

Ergibt: 4 Stück

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Kochzeit: 7 Min.

Backzeit: ca. 5 Min.

Ruhezeit: 12 Std.