

Paprikagemüse

für 2 Personen

Zutaten

2 Paprika, 6 Frühlingszwiebeln, 5 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 50ml Wein, 1 Esslöffel Essig

Zubereitung

1. Paprika waschen und vom Stiel und Kerngehäuse befreien
2. Paprika in kleine Stücke schneiden
3. Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden
4. Öl im Topf erhitzen und Paprikastücke zugeben
5. Paprikastücke etwa 5 Minuten braten - dabei ständig wenden, damit sie nicht anbrennen
6. Temperatur herunternehmen und weitere 5 Minuten dünsten
7. nun die Frühlingszwiebeln zugeben und alles zusammen nochmals kurz anbraten
8. den Wein, den Essig und das Salz unterrühren
9. weitere 5-10 Minuten (je nach gewünschter Bißfestigkeit des Paprikas) dünsten

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Hackbraten, Tomatenreis,

