

# Paprikagemüse



## Zutaten für zwei Personen:

1 Gemüsezwiebel  
1 grüne und 1 rote Paprika  
1-2 große Karotten  
2 EL neutrales Öl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 gestrichener EL Paprika edelsüß  
150 ml Gemüsebrühe  
Sojasauce

1. In einer größeren beschichteten Pfanne die grob gewürfelte Zwiebel in 2 EL neutralem Öl glasig werden lassen.

2. Paprika waschen, vierteln, entkernen, weiße Häute wegschneiden und in kleinere Abschnitte teilen, Karotte schälen und in mittlere Scheiben schneiden.

3. Zusammen mit der Zwiebel 15-20 Minuten schmoren. Darauf achten, dass nicht zu heiß geschmort wird, sonst werden die Zwiebeln zu braun. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß würzen. Gemüsebrühe zugeben, etwas einköcheln und mit Sojasauce abschmecken.

## Hinweise:

Saftige Beilage zu Pellkartoffeln, schmeckt ein wenig asiatisch.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Beilagen, Gemüse, asiatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023