

Geschmorte Paprika

Für zwei Personen:

3 Paprika
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver edelsüß
2 EL Zitronensaft
75 ml Balsamico Bianco
1 EL Honig
2 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Paprika vierteln, entkernen und in mundgerechte Streifen schneiden.
2. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe fein hacken oder in kleine Stücke schneiden.
3. Öl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauch darin 3 Min. andünsten. Danach die Paprikastreifen zufügen.
4. Paprikapulver untermengen, dann den Zitronensaft, Honig und Balsamico zufügen.
5. Zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.