

Paprika-Lauch-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

3 Zwiebeln – 2-3 Knoblauchzehen – 800g Paprika – 800g Porree – 2 Dosen geschälte Tomaten – Olivenöl – 200ml Gemüsebrühe – 150g Crème fraîche – Kräutersalz – Pfeffer – Paprika edelsüß – Currypulver – Honig

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Porree putzen, in Ringe schneiden und gründlich waschen
- Paprika putzen und grob zerkleinern
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
- Porree und Paprika zugeben und kurz anbraten
- Die Tomaten (frisch oder aus der Dose) in grobe Stücke schneiden und zum Gemüse geben
- Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und umrühren
- Bei milder Hitze mit Deckel ca. 15 Minuten garen
- Vom Herd nehmen, Crème fraîche unterrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken
- Dazu passen Salzkartoffeln, Nudeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

