



Zutaten

- Je eine rote und gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl, Weißer Balsamico, Salz, Zucker

Beilage

Geschmorte Paprika

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorte Paprika! Ein einfaches und köstliches Gericht. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Die Paprika und die Zwiebel in Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen, den gehackten Knoblauch und die Kräuter hinzugeben. Etwas Salz und Zucker hinzugeben und mit einem Schluck Balsamico ablöschen. Abgedeckt bei niedriger Hitze 20 Minuten schmoren. Mit Salz und Zucker abschmecken.