

Paprikagemüse schnell und einfach

3 Personen

- 1 Paprikaschote, rot
- 1 Paprikaschote, grün
- 1 Paprikaschote, gelb
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Tl Apfelessig
- Salz und Pfeffer



Paprika in kleine Stücke schneiden,
Zwiebel in kleine Würfel schneiden,

Honig in eine Pfanne geben und etwas karamellisieren lassen,
Olivenöl zugeben,
Zwiebeln darin andünsten, bis sie Farbe annehmen,
dann Paprika zugeben und andünsten.

Apfelessig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen
und bei kleiner Hitze in der geschlossenen Pfanne ca. 10 Minuten fertig garen.