

Paprikagemüse

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 Paprikaschoten (zwei rote oder je eine rote und eine gelbe)
- 1/2 Chilischote (optional)
- 1 Zwiebel
- 2-3 EL Öl
- 2-5 Zehen Knoblauch
- 2 Tomaten
- 1 T Gemüsebrühe
- 1 TL Essig
- 1 EL Sojasauce
- 3-4 Msp Paprikapulver
- 1 Pr Salz

- Zwiebel schälen, in würfeln, in Öl andünsten.
- Paprika putzen, in Streifen schneiden, (ggf. mit der in dünne Ringe geschnittenen Chilischote) zu den Zwiebeln geben.
- Dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.
- Knoblauch schälen, in dünne Scheibchen schneiden, dazugeben.
- Tomaten würfeln (Stielansatz entfernen), dazugeben.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Essig, Sojasauce, Paprikapulver dazugeben, etwas einkochen lassen.
- Mit Paprikapulver und Salz abschmecken.



Paßt zu: Reis, Hirse, Couscous usw.