

# Paprikagemüse als Garnitur



## Zutaten:

jeweils 1/4 einer roten, gelben  
und grünen Paprikaschote

1/2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Paprikaschoten waschen,  
trocknen und vierteln,  
entkernen und weiße Häute  
wegschneiden. In kleine  
Rauten schneiden.

2. Die Paprikastückchen bei  
mittlerer Hitze nicht zu kurz  
andünsten. Mit Salz und  
Pfeffer würzen.

## Hinweise:

Garnitur für viele Fleisch-  
und Fischgerichte.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Grundrezepte,  
Beilagen, Gemüse, deutsch