



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 102

Paprika-Zwiebelgemüse mit Zitronenschale

Zutaten



Olivenöl

4 Zwiebeln, rot und weiß,
geachtelt



**1 EL Bio Paprikapulver
edelsüß**

1 rote Paprika, fein
gewürfelt

1 TL geriebene Zitronenschale

1 EL weißer Balsamico



etwas Gemüsebrühe



Schwarzer Pfeffer



Meersalz

2 EL Petersilie, gehackt

**250 g Rigatoni, nach
Packungsanweisung gegart**

Rezept

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin kräftig anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Das Paprikapulver unterrühren und dabei nochmals 1-2 EL Olivenöl hinzugeben. 3 Minuten unter Rühren anschwitzen. Paprikawürfel und Zitronenschale dazugeben. Mit dem Balsamico ablöschen. Das Gemüse sollte sämig sein, aber nicht in Flüssigkeit schwimmen. Evtl. etwas Gemüsebrühe und nochmals Olivenöl hinzufügen. Einen Deckel auflegen und garen, bis das Gemüse „al dente“ ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Petersilie unter die Rigatoni mischen und servieren.

Guten Appetit!