

Rezept

Spitzpaprika mediterran

Ein Rezept von Spitzpaprika mediterran, am 23.04.2024

Zutaten

150 g festfl eischige Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	250 g milde Spitzpaprika
2 EL Olivenöl	1 TL Zitronensaft
Meersalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 124 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten vierteln, Stielansätze entfernen, das Fruchtfleisch entkernen und würfeln. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, abzupfen und die Nadeln fein hacken. Paprika waschen, putzen und klein schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika einlegen. Unter Rühren bei starker Hitze ca. 2 Min. braten.
3. Tomaten, Knoblauch, Rosmarin und Zitronensaft in die Pfanne geben und kurz bei mittlerer Hitze mitbraten; darauf achten, dass der Knoblauch nicht zu braun wird. Mit Meersalz würzen und sofort servieren.