

Rezept

Bunte Paprika mit saurer Sahne

Ein Rezept von Bunte Paprika mit saurer Sahne, am 04.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------|
| 1 mittelgroße Zwiebel | 30 g Cashewkerne |
| je 1 gelbe, rote und grüne Paprikaschote (ca. 500 g) | 2 reife Aprikosen |
| 2 EL saure Sahne (10 % Fett) | 1 EL Rapsöl |
| schwarzer Pfeffer | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 159 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Cashewkerne klein hacken. Paprikaschoten waschen, putzen und in Spalten schneiden. Die Aprikosen waschen, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Cashewkerne darin hellgelb braten. Die Paprikaspalten dazugeben und ca. 5 Min. pfannenrühren, bis sie Farbe angenommen haben. Aprikosen kurz miterhitzen.
3. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen, die saure Sahne einrühren, das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.