

Rezept

# Paprika-Curry-Sauce

Ein Rezept von Paprika-Curry-Sauce, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Paprikaschoten	<b>1</b> große Zwiebel
½ Bund Petersilie	<b>2 EL</b> Butter
<b>100 g</b> TK-Erbesen	<b>3 TL</b> Currypulver
⅓ l Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.

---

2. Paprika und Zwiebel in der Butter bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. braten. Petersilie (bis auf 1 EL) und Erbsen kurz mitbraten. Curry gut unterrühren, Brühe angießen, Gemüse zugedeckt 1-2 Min. garen. Salzen, pfeffern, übrige Petersilie aufstreuen. Mit frisch gekochten Nudeln mischen.