

Rezept

Paprika-Curry-Sauce

Ein Rezept von Paprika-Curry-Sauce, am 18.12.2025

Zutaten

3	Paprikaschoten	1	große Zwiebel
	½ Bund Petersilie	2 EL	Butter
100 g	TK-Erbsen	3 TL	Currypulver
	⅛ 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.