

Rezept

Paprikagemüse mit Mandeln und Rosinen

Ein Rezept von Paprikagemüse mit Mandeln und Rosinen, am 09.06.2026

Zutaten

4 Paprikaschoten (am besten gemischt oder nur rote und gelbe)	4 Tomaten
4 EL Olivenöl	50 g gehäutete Mandeln
1 EL Zucker	2 EL Rosinen
Salz	2 EL Essig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen. Die Hälften noch einmal längs durchschneiden, dann quer in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und ohne Stielansatz klein würfeln. Die Mandeln mittelgrob hacken.

2. Das Öl in einem Topf oder in einer Pfanne erhitzen. Die Paprikastreifen darin gut anbraten. Mandeln dazugeben und kurz mitbraten. Tomaten, Rosinen, Zucker und Essig dazugeben und unterrühren. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. schmoren. Es schmeckt am besten lauwarm.