Rezept

Zwiebelgemüse arabische Art

Ein Rezept von Zwiebelgemüse arabische Art, am 07.10.2026

Zutaten

500 g	rote Zwiebeln
1 EL	Pinienkerne
150 ml	Gemüsebrühe oder Kalbsfond
	1/2 TL Zimtpulver
	Pfeffer
2 EL	Rapsöl
1	Döschen Tomatenmark (70 g)
2 EL	Rosinen
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 259 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebelringe und Pinienkerne darin unter häufigem Rühren 6-7 Min. andünsten.

2. Das Tomatenmark einrühren und kurz mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Rosinen dazugeben.

3. Das Zwiebelgemüse bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen, mit Zimtpulver, Salz und Pfeffer würzen.