

## Rezept

# Zwiebelgemüse arabische Art

Ein Rezept von Zwiebelgemüse arabische Art, am 29.06.2026

## Zutaten

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

## 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.