

Rezept

## Zwiebelgemüse arabische Art

Ein Rezept von Zwiebelgemüse arabische Art, am 18.12.2025

### 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.