

Mischgemüse mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Eine herzhafte, vielseitig verwendbare Begleitung!

ZUTATEN:

(für 2 bis 3 Personen)

1 grüne Paprika
1 gelbe oder rote Paprika, auch Spitzpaprika ist möglich
1/2 große milde Gemüsezwiebel
8 größere Shiitakepilze
Olivenöl oder Erdnussöl
ca. 1 EL Marmelade (es passt so ziemlich jede Sorte)
Salz
Ein Schuss Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG:

Paprika, Zwiebel und Pilze in Streifen von ca. 1/2 cm schneiden und in getrennten Schälchen bereit stellen.

In einer Pfanne eine Bodendecke Olivenöl oder Erdnussöl erhitzen.

Die Zwiebelstreifen in die Pfanne geben, Marmelade unterrühren (so bekommen die Zwiebeln ein wunderbares, leicht karamellisiertes Aroma).

Wenn die Zwiebeln anfangen Farbe zu nehmen, die Paprikastreifen zugeben.

Hier salze ich bereits schon etwas, damit das Salz während des Bratens schön in das Gemüse eindringen kann. Es wird dadurch geschmackvoller - und man braucht weniger Salz.

Sobald die Zwiebeln leicht gebräunt sind, gebe ich einen Schuss Balsamico-Essig zu.

Dann kommen die Pilzstreifen dazu.

Nun lasse ich das Ganze braten, bis alle Ingredienzien leicht gebräunt sind.

Eventuell nochmal mit Salz abschmecken - fertig!

Anmerkung:

Diese herzhafte Beilage begeistert uns immer wieder:

Die Pilze bilden mit Zwiebeln und Paprika ein wunderbares Trio!