

Schnelles Gemüsesugo



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
3- 4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten

Zutaten

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 mittlere Zucchini
½ Paprika
5-6 große Tomaten
50 ml Sahne
1 Schuss Balsamicoessig
Petersilie, Basilikum
Salz, Pfeffer
eine Prise Zucker
Butterschmalz

Außerdem

Reis zum Servieren (2 Beutel Schnellreis)

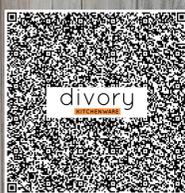


Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini und Paprika waschen und klein würfeln. Tomaten ebenfalls waschen und entweder in kleine Würfel schneiden oder in einem Zerkleinerer zerkleinern. Frische Kräuter fein hacken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Zucchini und Paprika darin scharf anrösten, bis das Gemüse eine schöne Farbe bekommt. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und glasig andünsten. Die Tomaten hinzugeben und mit den Kräutern, Gewürzen und dem Balsamicoessig abschmecken. Das Ganze ein paar Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit der Sahne aufgießen, kurz aufkochen lassen und wenn nötig nochmals abschmecken.

Mit dem Reis servieren und genießen.



**-15%
RABATT**

auf alle Teile von Divory bei AMAZON



Code: **KAISERLICH**

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf
www.kaiserlichgekocht.com

