Bratpaprika mit Champignons

Was soll ich zu diesem Rezept schon schreiben? Sie lesen die Zutaten ja direkt in der Überschrift. Außer Gewürzen kommt da nichts weiter hinzu.

Einfach Paprika und Pilze
Also ein einfaches, schnelles Gericht aus der Pfanne. Das zudem noch vegan und sehr schmackhaft ist. Und das man immer einmal wieder auf den Speiseplan stellen kann.

Aus diesem Grunde erläutere ich deswegen hier auch nichts weiter. Alles ist eigentlich schon beschrieben.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen grüner Bratpaprika (à 250 g)
- 1 Packung braune Champignons (à 500 g)
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10–15 Min.

Lecker gewürzt ein Genuss
Stiele der Paprika quer abschneiden.

Champignons vierteln.

Eine große Portion Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen.

Paprika und Pilze darin unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten kross anbraten. Vor allem die Paprika sollen schöne Röstaromen bekommen.

Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit! Ein Stück Baguette oder Chiabatta passt dazu.