



Paprika Möhren Duetto

2 Portionen

2 Paprika
 1/2 Glas Zuckermais
 1/2 Bund Koriander
 200 g Möhren
 200 g Pastinaken
 1/2 Bund Petersilie
 2 EL Olivenöl
 1 EL Butter
 Salz, Pfeffer
 Chili

2 Kimmicher

4 Portionen

4
 1 Glas
 1 Bund
 400 g
 400 g
 1 Bund
 4 EL
 2 EL

4

Zubereitung

Paprika in große Quadrate schneiden. Möhren und Pastinaken in Scheiben schneiden.

Paprika in Olivenöl braten bis sie weich ist, parallel Möhren und Pastinaken in einer zweiten Pfanne braten. Beides mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Möhren noch etwas Chili und Butter geben, zu den Paprika den Zuckermais geben.

Kräuter fein hacken.

Möhrengemüse auf einer Tellerhälfte anrichten, mit Petersilie bestreuen. Paprikagemüse auf der anderen Tellerhälfte drapieren, mit Koriander bestreuen. Mit Kimmicherbrötchen servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili, Butter

Tipp:

Der Kimmicher von Scholderbeck ist ein Bio-Kleingebäck und aus Vollkorn. Auch wenn er nicht so aussieht :-)
Er besteht aus folgenden
Inhaltstoffen: Weizenmehl Typ 550
Bioland, Wasser, Bio Backmittel,
Meersalz, Bio Backhefe, Kümmel kbA

