

Schweinenacken mit roter Paprika

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

300 g Schweinenacken 1 rote Paprika

1 Frühlingszwiebel 1 TL Honig

1 TL Balsamico

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Paprika in Streifen schneiden, andünsten und salzen. Dann mit Balsamicoessig und Honig ablöschen.

Das Fleisch auf beiden Seiten goldbraun braten.

Anschließend das Gemüse nochmals mit in die Pfanne geben und kurz mit dem Fleisch anbraten.

Vor dem Servieren mit etwas Salz bestreuen.

Schweinenacken mit roter Paprika

Stand 11.12.2020