

# Schweinebauch und Paprika-Gemüse

Eigentlich wollte ich eine große Portion Schweinebauch bei meinem Discounter kaufen, weil ich wieder einmal großen Appetit auf Schweinebauch hatte. Ich wollte ihn in den unterschiedlichsten Variationen zubereiten. Also gebraten, gegart, frittiert.

Aber leider hatte mein Discounter keinen unmarinierten Schweinebauch im Sortiment, nur marinierten für die jetzige Grillsaison.

Also habe ich einfach mit grobem Pfeffer marinierten Schweinebauch gekauft. Den ich der Einfachheit halber nur in Olivenöl brate.

Dazu gibt es ein feines Paprika-Gemüse, das ich aus Spitz-Paprika und normalem Paprika zubereite. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und einer großen Prise getrocknetem Oregano für leicht mediterranes Flair.

Für diese Gericht benötigt man wirklich ein gutes Olivenöl, denn ich brate sowohl Schweinebauch als auch Paprika-Gemüse einfach nur in Öl in der Pfanne. Fertig!

[amd-zlrecipe-recipe:647]