

Rezept für **Letscho**

Zubereitungszeit 30 Minuten

Zutaten für 6 Personen

- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Paprika
- 500 g Tomate
- 1 EL Öl
- 2 EL Ketchup
- 150 ml Wasser
- 1 TL Paprikapulver (scharf)
- 1 TL Paprikapulver (mild)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Zucker



Zubereitung

1. Für das selbstgemachte Letscho die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken.
2. Die Paprika waschen, entkernen und entstielen, und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Tomaten waschen, mit heißem Wasser blanchieren, die Haut abziehen und ebenfalls in kleine Würfeln schneiden.
4. Danach die Zwiebeln- und Knoblauchstücke in einem Topf mit Öl oder Butter glasig anrösten.
5. Dann die Paprika- und Tomatenwürfel sowie etwas Ketchup dazu geben, gut durchrühren und mit einem Schuss Wasser auffüllen.
6. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Paprikapulver nach Belieben würzen.
7. Das Gemüse aufkochen und anschließend für ca. 20-25 Minuten köcheln/dünsten lassen, bis es weich ist - dabei ab und zu umrühren.