

Rezept

Ungarisches Letscho

Ein Rezept von Ungarisches Letscho, am 01.07.2024

Zutaten

| | | |
|------|----------|-----------------------------------|
| 3 | Tomaten | je 1 rote und gelbe Paprikaschote |
| 2 | Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 1 EL | Öl | 1 EL edelsüßes Paprikapulver |
| 2 EL | Weißwein | Salz |
| | Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. > Tomaten wie beim Ratatouille links häuten und in Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen und zerteilen, dabei die Stiele und Samenwände entfernen. Das Fruchtfleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden.
2. > Die Zwiebeln ganz sanft im Öl zugedeckt 5 Minuten dünsten. Das Paprikapulver dazustreuen, dann Paprikastücke, Knoblauch und Wein dazu, in 4 Minuten zugedeckt bissfest schmoren. Deckel runter, Hitze hoch und die Tomaten 6-8 Minuten mitschmoren. Am Ende sollte die Flüssigkeit fast eingekocht und das Letscho weich sein. Salzen, pfeffern.