



LETSCHO GEMÜSE

Zutaten:

6 Paprikaschoten rot, gelb, grün, 1 Zwiebel in Streifen geschnitten, etwas Öl zum Anbraten, 50 g Speckwürfel (wenn gewünscht), 500 g Tomaten, Salz, Pfeffer, 3 EL Paprikapulver edelsüß, 2 Knoblauchzehen zerdrückt

Zubereitung:

- für das Letschogemüse den Speck in Öl leicht anbraten
- Zwiebel dazugeben und dünsten (wenige Tropfen Wasser begeben)
- paprizieren (Paprikapulver dazugeben und unterrühren)
- die in kurze Streifen geschnittenen Paprikaschoten dazugeben
- die gestückelten Tomaten ebenfalls begeben
- Knoblauch begeben, salzen und pfeffern
- langsam bei geringer Hitze weich dünsten

Tipp: Wer es gerne etwas süßlich mag, rührt einen Löffel Honig darunter!

