

# LETSCHO

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:\*

- 3 Paprika (grün, gelb, rot)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Tomaten
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Schuss Essig
- etwas Mehl
- etwas Olivenöl

## Zubereitung:

Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und sechsteln.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anrösten (nicht braun werden lassen). Paprikastreifen zugeben, kurz mitrösten danach die Tomaten beifügen. 2-3 Minuten auf kleiner Flamme braten lassen, ab und zu umrühren. Tomatenmark und Paprikapulver zum Gemüse geben, mit Mehl stauben, alles gut verrühren und mit einem Schuss Essig und Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und solange bei schwacher Hitze einkochen lassen, bis die Paprika weich aber noch bissfest sind (Ca. 4-5 Minuten).

\* Mengenangaben reichen für 4 Portionen als Beilage zu gebratenem Fleisch, Reis oder Kartoffeln.