



Rezept

Letscho

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Paprika
- 5 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Butterschmalz
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 große Dose (ca. 800 g) geschälte Tomaten
- 125 ml Brühe
- Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- Baguette oder Bandnudeln

Zubereitung:

Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln, im erhitzten Schmalz anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Paprika zugeben, anbraten. Mit Tomaten ablöschen. Brühe zugießen, 20–25 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Mit frischem Baguette oder mit Goldmarie Bandnudeln servieren.