

Letscho, ungarisches Paprikagemüse

Für 4 Portionen

3 rote Paprikaschoten	3 gelbe Paprikaschoten	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	200 g Tomaten	2 EL Olivenöl
3 EL Paprikapulver	300 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
Essig, Zucker		

Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen und würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Paprika anschwitzen. Mit Paprikapulver würzen, kurz unterrühren und dann mit Gemüsebrühe ablöschen.

Tomaten zufügen und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln.

Mit Salz, Pfeffer, Essig und etwas Zucker abschmecken.

NN am 03. Dezember 2025