

Letscho

Für zwei Personen

4 Paprika	4 Schalotten	200 g geschälte Tomaten, Dose
2 Knoblauchzehen	1 TL brauner Zucker	Paprikapulver, edelsüß
Chili	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt	Thymian	Limettensaft
2 EL Schmand		

Paprika schälen und in grobe würfel schneiden, Schalotten grob würfeln, den Knoblauch fein hacken.

Die Schalotten im Olivenöl glasig anschwitzen. Den Knoblauch und die Paprika hinzufügen und alles kräftig anbraten. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Die Tomaten dazugeben und etwa 30 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss mit braunem Zucker und gegebenenfalls etwas Limettensaft abschmecken.

Alexander Wulf am 08. Februar 2026