



Paprika-Letscho

Paprika-Letscho (Lecsó) ist ein Gericht, das ursprünglich aus Ungarn kommt. Als Beilage zu fast allen Fleischgerichten kombiniert mit Kartoffeln eignet es sich genauso gut wie für Pastagerichte oder zu Teigwaren, beispielsweise Spätzle und Knöpfle.

Das Letscho in einem Schälchen mit etwas Baguette serviert – und man hat eine schmackhafte Vorspeise.

Zur Würzung des Letschos, wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour“ verwendet.*

Zutaten:

4	Paprika
1	Gemüsezwiebel
1	Knoblauchzehe
4 EL	*Paprika-Kernöl (mild)
100g	Tomatenmark
150 ml	Gemüsebrühe
1 EL	*Paprika-Meersalz, gestrichen voll
1 EL	*Paprika-Pulver (mild), gestrichen voll
1 Prise	*Paprika-Granulat (scharf)
1 Bund	Schnittlauch





Vorbereitung:

Gemüsezwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Paprika waschen, vierteln, Kerne und die weiße Innenhaut entfernen.

Anschließend in kurze Steifen schneiden.

Knoblauchzehe schälen und sehr klein würfeln.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Falls man keinen Gemüsefond zur Hand hat, 150ml Wasser mit gekörnter Gemüsebrühe vorbereiten.

Nichts geht über ein gescheites „Mise en Place“.

Mit einer guten Vorbereitung hat man mehr als 50% der Arbeit erledigt bevor man mit der eigentlichen Zubereitung beginnt.

Zubereitung:

4 EL Paprika-Kernöl erhitzen und die Zwiebelringe in dem Öl drei Minuten anschwitzen. Die Zwiebeln sollten noch Biss haben.

1. Jetzt Paprikastreifen zu den Zwiebeln geben und beides ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

2. 150ml Tomatenmark unterrühren und etwas Gemüsebrühe dazugeben, damit sich das Tomatenmark gut unter den Zwiebeln und den Paprikastreifen verteilt.

3. Jetzt die klein gewürfelte Knoblauchzehe, und 2/3 des geschnittenen Schnittlauchs hinzugeben (den restlichen Schnittlauch zum Anrichten nehmen).

Die restliche Gemüsebrühe nach und nach während des Schmorvorganges hinzugeben. Das Ganze noch einmal gut in der Pfanne wenden und fertig ist das Paprika-Letscho.

