

Letscho: Ungarisches Paprika-Tomaten-Gemüse

Zutaten (für 4 Personen):

- 5 rote oder gelbe Paprika
- 3 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 500 ml passierte Tomaten
- 150 ml Wasser
- 1,5 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1,5 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf in Öl anschwitzen. Anschließend die Paprikastreifen dazugeben und mit anschwitzen. Paprikapulver hinzugeben und anrösten.

Mit den stückigen Tomaten ablöschen und Wasser hinzufügen. Anstelle der Dosentomaten können auch frische Tomaten (500 g) verwendet werden. Hierfür verschiedene Sorten wählen, waschen und in Würfel schneiden.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Für eine nicht vegetarische Variante kann ganz am Anfang etwas magerer Speck angeschwitzt und später ungarische Wurst (Kolbasz) hinzugegeben werden.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 29.06.2023

Koch/Köchin: Leslie Mandoki

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen