

Letscho

Zutaten für vier Personen

- 750 g Tomaten
- 1 kg grüne oder rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 50 g Speck, geräuchert
- 80 g Schweineschmalz
- Salz
- Paprika, edelsüß

1. Tomaten 1 Minute in heißes Wasser legen, die Haut abziehen und vierteln.
2. Paprika waschen, längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Zwiebeln schälen und würfeln.
4. Speck in kleine Würfel schneiden und im eigenen Fett in Pfanne ein wenig bräunen.
5. Zwiebeln und Schweineschmalz dazugeben, mit Paprikapulver bestreuen, alles kurz weiter dünsten.
6. Tomatenviertel und Paprikastreifen in die Pfanne geben und so bissfest wie gewünscht dünsten.

Wenn es mal ganz schnell gehen soll,
hier schon fertig kaufen:



