Letscho-Gemüse mit Würstchen

Das Letscho-Gemüse mit Würstchen ist ein schmackhaftes Eintopf-Gericht. Hier das Rezept mit Anleitung zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

5 Stk.	Paprika
5 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Paprikapulver (mild)
200 ml	Gemüsebrühe
4 Stk.	Frankfurter (Wiener Würstchen)
1 Spritzer	Essig
	Öl

Zubereitung

1. Für das **Letscho-Gemüse** den Knoblauch und Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Das Kerngehäuse vom Paprika entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten in heißem Wasser blanchieren und kalt abschrecken. Danach die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden.

2. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten zirka 3 Minuten dünsten. Das Paprikapulver und Tomatenmark einrühren, Paprika zugeben, die Gemüsebrühe angießen, aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze zirka 20 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

3. Die geschnittenen Frankfurter-Würstchen n den letzten 5 Minuten zum Letscho geben und mitkochen.

Tipp