Letscho mit Champignons

Auch Klassiker dürfen variiert werden: Im Rezept für Letscho mit Champignons wird das ungarische Schmorgericht mit Pilzen verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

3 Stk.	Zwiebel
5 Stk.	Paprika (gemischt)
200 g	Champignons
4 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Pfeffer
3 Stk.	Pfefferoni (scharfen)
1 EL	Butter
500 ml	Tomaten (püriert)
1 Prise	Thymian
4 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Fleischtomaten
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Zucker
1 Spritzer	Weinessig
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung

1. Für Letscho mit Champignons zuerst Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika putzen, Kerngehäuse und Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln.

2. Paradeiser waschen, am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser

überbrühen. Die Haut abziehen und die Paradeiser achteln und entkernen. Backofen auf 170°C vorheizen.

3. Pfefferoni längs aufschneiden und sorgfältig die Kerne entfernen (Achtung: scharf!), dann in dünne Streifen schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Paprika und Knoblauch darin anschmoren. Paradeiser, Pfefferoni und Paprikapulver unterrühren.

4. In einer anderen Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun andünsten, dann mit der Paradeiser-Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Weinessig würzen. Alles in eine feuerfeste Form füllen und die pürierten Tomaten darüber verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten schmoren.

5. In der Zwischenzeit die Champignons anbraten. Basilikumblätter abzupfen, waschen und trockentupfen. Letscho aus dem Ofen nehmen, mit Champignons und Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp

So wie das Original schmeckt auch Letscho mit Champignons wunderbar zu kurzgebratenem Fleisch oder Fisch, kann aber auch als vegetarisches Hauptgericht verzehrt werden.