

## Letscho mit Ei

Das Letscho mit Ei ist eine köstliche Eierspeise. Das Rezept kommt aus der ungarischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das **Letscho mit Ei** die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die gewaschenen Paprika und [Tomaten](#) in kleine Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel im erhitzten Öl in einer Bratpfanne glasig dünsten, die Paprika zugeben, mit Deckel abdecken und weiterbraten bis sie etwas zusammenfallen. Jetzt die Tomaten hinzugeben, weich dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Über das Letscho gießen und stocken lassen.

## Tipp

Zum Letscho mit Ei schmeckt ein frisches Vollkornbrot oder Weißbrot.