

# Letscho-Reis

Der Letscho-Reis ist eine schmackhafte Speise. Das Rezept eignet sich als Beilage zu viele Fleischgerichte aber auch als Hauptspeise mit Salat.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 Tasse	<a href="#">Reis</a>
2 Tassen	Gemüsebrühe
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Letscho-Reis** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. Paprika waschen, halbieren entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und klein zerschneiden.
2. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Tomaten dazugeben und kurz dünsten. Das Paprikapulver, Tomatenmark und Reis hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
3. Mit einem Deckel abgedeckt bei kleiner Hitze zirka 20 Minuten köcheln und ausquellen lassen. Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten und genießen.

## Tipp

Als Hauptspeise zum Letscho-Reis grünen Kopfsalat mit Kürbiskernöl reichen. Ansonsten ist der köstliche Reis eine hervorragende Beilage zu viele Speisen.