# Letschogemüse

Das Letschogemüse mit Paprika und Tomaten schmeckt als Beilage oder Hauptmahlzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Paprika |
| 5 Stk. | Tomaten |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauch |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 200 ml | Gemüsebrühe |
| 1 TL | Zucker |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 EL | Paprikapulver (mild, edelsüß) |
| 1 Spritzer | Essig |
| | Öl |

## Zubereitung

1. Für das **Letschogemüse** die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprikaschoten entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten in heißem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden.

2. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 3 Minuten dünsten, bis sie glasig sind. Tomatenwürfel hinzufügen und weitere 3 Minuten mitdünsten. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren, Paprikastücke dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und alles aufkochen lassen. Jetzt die Hitze reduzieren und das Letschogemüse etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und einen Spritzer Essig abschmecken.

## Tipp

Das Letschogemüse heiß servieren. Es passt hervorragend zu Reis, Nudeln oder frischem Brot und Gebäck,
guten Appetit!