

Letscho

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

2 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauch
500 g Paprika
500 g Tomaten
100 ml Wasser
50 g Zucker
100 g Ketchup
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano

Zubereitung

1.
Paprika waschen und entkernen, größere Stücke schneiden. Tomaten waschen und in kleinere Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.
2.
In einer Pfanne Öl erhitzen, den Zwiebel anrösten, den Paprika und die Tomaten dazu geben. Alles gut verrühren und mit Wasser aufgießen.
3.
Ketchup, Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano und Knoblauch dazu geben. Wer will kann Zucker beimengen.
4.
Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Kochtipps

Letscho kann man in Gläser füllen, sofort verschließen und lagern.