

# 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.

## Kochtipp

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