Kaiserlich gekocht

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Ungarisches Letscho

Schwierigkeitsgrad leicht

Portion/ Größe 2- 3 Portionen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Kochzeit 20 Minuten

Zutaten

5 große Tomaten
2 große Paprikas
1 Zwiebel
100- 150 gr pikante Wurst, Kolbász oder Salami
1 El. Tomatenmark
Salz, Pfeffer
4 Eier (optional)
Öl/ Butterschmalz

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Die Tomaten waschen und grob würfeln. Die Kolbász in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Öl/Butterschmalz erhitzen und die gewürfelte Paprika darin scharf anrösten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten. Das Tomatenmark ebenfalls hinzufügen und scharf anrösten.

Dann die Kolbászscheiben unterrühren. Die Tomatenstücke hinzufügen und ein paar Minuten anbraten, bis sie etwas zusammenfallen.

Wer mag, kann das Letscho mit Rührei verfeinern: Dazu die Eier aufschlagen und zum Schluss in das Letscho unterrühren. Ein paar Minuten anbraten, bis das Ei durch ist.

Edelstahl-Antihaft-Pfanne

Folge uns