

letscho-mit-brot-und-schmand

Letscho mit Brot und Schmand

Zutaten für 4 Personen

1 kg Paprika
1 kg Tomate
3 Zwiebeln
300 g Speck
2 Knoblauchzehen
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Öl
1/2 EL Cayennepfeffer

Brot:
200 g Schmand
Petersilie

Schritte:

1. Die Paprika, die Zwiebeln & die Tomaten in grobe Spalten oder Streifen schneiden. Den Knoblauch klein hacken.
2. Die Paprika mit dem Speck in einem Topf mit Olivenöl rösten.
3. Die Zwiebeln dazugeben & anschwitzen.
4. Die Tomaten hinzufügen und mit geschlossenem Deckel ca. 4 Minuten dünsten. Wenn die Tomaten nicht genug Flüssigkeit abgeben, etwas Wasser hinzufügen.
5. Anschließend mit Knoblauch, Paprikagewürz, Cayennepfeffer & Kikkoman Sojasauce abschmecken.
6. Jetzt alles so lange mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Tomaten nicht mehr zu erkennen sind.
7. Anschließend mit Brot, Petersilie und Schmand servieren.