



LETSCHO

REZEPT VON **LAURA LARSSON**

ZUBEREITUNG

Zunächst den Basmati-Reis im Reiskocher garen.

Die Zwiebel klein schneiden und die Paprika der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Anschließend beides mit etwas Rapsöl in eine Pfanne geben und mit einem Teelöffel Zucker bestreuen. Alles bei mittlerer Hitze schmoren, bis die Zwiebeln leicht Farbe angenommen haben.

Währenddessen die Tomaten ohne Strunk in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Tomaten aus dem Wasser nehmen und häuten. Das Wasser nicht wegschütten und die geschälten Tomaten in Würfel schneiden. Außerdem den Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Sobald die Zwiebeln Farbe angenommen haben, die gewürfelten Tomaten, den Knoblauch, 2 EL Tomatenmark sowie jeweils 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver hinzugeben. Zusätzlich 1–2 Kellen des Tomatenwassers hinzufügen. Alles bei kleiner bis mittlerer Hitze 15–20 Minuten einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Zucker abschmecken.

Das Letscho mit dem Basmati-Reis servieren.

ZUTATEN

- 250 g** Basmati-Reis
- 2** rote Paprika
- 5** Strauchtomaten
- 1** Gemüsezwiebel
- 3–4** Knoblauchzehen
- 2 EL** Tomatenmark
- 1 TL** Paprikapulver edelsüß
- 1 TL** Paprikapulver rosenscharf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

