

Letscho

Zutaten für 4 Personen:

4 Hendlbrüste

3-5 Paprika

1 Pfefferoni

1 kg Tomaten

2 Zwiebel

Öl

Salz

Pfeffer

Zubereitung: Die Zwiebeln schneiden und fein zerhacken. Öl in einem Topf geben und erhitzen. Danach die geschnittene Zwiebeln hinein geben und glasig anrösten. Die Hendlbrüste in Würfel schneiden, dazu geben und kochen lassen, bis das Fleisch halb durch ist. Paprika und Pfefferoni in Streifen schneiden und dazu geben. Diese so lange kochen lassen, bis sie halb durch sind. Die in Teilen geschnittenen Tomaten dazugeben, mit Pfeffer und Salz den Geschmack verfeinern und alles gut durchrühren. Auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten kochen lassen.

RADIJO ERBA TIPP: je nach Lust kann zum Letscho Reis, Nudeln oder Weißbrot serviert werden.
GUTEN APPETIT!