

Lecsó kochen und einkochen

Die Menge eignet sich für einen 3 Liter Topf.

ZUTATEN.

10 gelbe Paprikaschoten

10 reife Tomaten

2 Zwiebeln

Öl zum dünsten (die Ungarn nehmen Sonnenblumenöl - wir verwenden Bio-Kokosöl)

etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Öl in den Topf geben und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin anschmoren, bis sie hell gold-gelb sind.

Dann die in Stücke geschnittenen Paprikaschoten sowie Tomaten nach und nach zugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze auf kleiner Flamme ca. 20-30 Minuten einköcheln lassen und schon ist das Essen fertig.

Als Beilage eignet sich Reis, Kartoffeln oder wenn eine Scheibe Brot reicht, auch das.

Wir füllen uns meist zwei Einmachgläser davon ab und den Rest verspeisen wir frisch.