

## Letscho

### Zutaten für 6 Personen:

1 kg. Paprikaschoten  
1 kg. Tomaten  
700 gr. Zwiebeln  
3 TL Paprikapulver  
 $\frac{1}{2}$  TL Cayennepfeffer  
 $1 \frac{1}{2}$  TL Salz  
3-4 Lorbeerblätter  
4 TL Nelkenpulver  
400 g Kabanossi  
1 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Paprika und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Die Tomaten achteln.

Öl in einen heißen, großen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprikapulver untermischen und die Paprikaschoten dazu geben. Alles durchrühren und Lorbeerblätter, Nelke, Cayennepfeffer und Salz dazugeben.

Nach 7 Min. die Tomatenstückchen unterheben. Bei geschlossenem Deckel alles 10 Min. garen, dabei immer wieder umrühren.

Kleingeschnittene Kabanossi hinzugeben und weitere 15 Min. bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze köcheln lassen.

### Vegetarische / vegane Variante:

Die Kabanossi weglassen und evtl eine sehr würzige vegane Wurstvariante verwenden.