

Hier und heute



Letscho mit Knoblauchbrot und Büffelmozzarella

Alexander Wulf macht „Letscho“, einen ungarischen Schmor-Klassiker mit Paprika und Tomaten. Sommeraroma pur und noch dazu mega-schnell zubereitet. Dazu gibt's würziges Knoblauchbrot und saftigen Büffelmozzarella. Raffiniert, unkompliziert und köstlich!

Das Rezept

Von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

Zutaten

- 1 Karotte geschält und geraspelt
- 1 Paprika (rot oder gelb), in Würfel geschnitten
- 2 Schalotten in Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose geschälte Tomaten (250 g)
- Salz und Pfeffer
- 1 Chili
- 1 TL Paprika Pulver, geräuchert
- 60 ml Sonnenblumenöl
- Prise Zucker
- 1 EL Zitronensaft

Zum Anrichten

- 1 Baguette
- etwas Crème fraîche
- etwas Büffelmozzarella
- etwas Dill und Basilikum

Zubereitung

Öl in der Pfanne erhitzen, das Gemüse, bis auf die Tomaten, hineingeben und gar schmoren. Mit geräuchertem Paprikapulver würzen und mit den Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Zitronensaft abschmecken, Lorbeerblatt und Thymianzweig zufügen und alles ca. 20 Minuten einkochen lassen. Dann das Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen.

Knoblauch in heißem Öl anbraten. Baguette in der Mitte durchschneiden, dann nochmals halbieren und die Stücke in Knoblauchöl anrösten.

Letscho etwas abgekühlt auf das Brot geben und mit Crème fraîche verfeinern. Mit Dill und Basilikum dekorieren und nach Geschmack mit Büffelmozzarella toppen.

Guten Appetit!