

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Letscho á la Roma

Zutaten für 4 Personen:

500g Nudeln
400 g zartes Schweinskarree
400 g gehackte Tomaten
1 kg Tomaten
5 Stück verschiedene Paprikas
Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Tomatenmark

Zubereitung:

Öl in einen Topf geben und erhitzen. Das zarte Schweinskarree in Würfel schneiden, mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen und anschließend in Topf geben. Nun alles kochen lassen, bis das Fleisch halb durch ist.

In der Zwischenzeit Paprikas und Tomaten in Würfel schneiden und dem Gericht beifügen und so lange dünsten, bis auch diese Zutaten halb durch sind. Dann die gehackten Tomaten hinzufügen und alles gut durchrühren. Mit Tomatenmark, Pfeffer und Salz den Geschmack verfeinern. Auf kleiner Flamme ca. 40 Minuten kochen lassen.

Tipp: Zum „Letscho á la Roma“ kann man auch Reis oder Weißbrot servieren.

Guten Appetit wünscht Euch das HANGO ROMA Küchen-Team!