



Zutaten:

(4 Personen | Dauer: 40 Minuten)

3 rote Paprikaschoten
3 gelbe Paprikaschoten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Tomaten
2 EL Olivenöl

3 EL Paprikapulver edelsüß
300 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Balsamico-Essig
Zucker

So wird's gemacht:

Paprika und Tomaten werden gewürfelt. Schneidet die Paprika am besten nicht zu klein, so bleiben sie am Ende fruchtiger und haben noch ein bisschen Biss. Auch die Zwiebeln und Knoblauch werden geschält und fein gehackt.

In einer großen Pfanne wird jetzt Öl erhitzt. Nach und nach kommen Zwiebeln, Knoblauch und Paprika zum anschwitzen in die Pfanne. Würzt anschließend mit Paprikapulver und löscht dann das Ganze gleich mit Gemüsebrühe ab.

Nun wird das Chiemgaukorn mit etwa der 1,5-fachen Menge Wasser auf den Herd gestellt. Am besten ist, ihr lasst das Perl-Getreide einmal aufkochen und dann bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze langsam köcheln.

Nachdem ich auch die Tomaten zum Letscho dazugegeben habe, lasse ich das ganze ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Zum Schluss wird noch einmal mit Salz, Pfeffer, Essig und etwas Zucker abgeschmeckt.

Das Chiemgaukorn ist nach ca. 20 bis 25 Minuten auch fertig. Am Ende der Kochzeit wird es gesalzen und mit etwas Butter abgeschmeckt.