

## **LECZO MIT UNSERER BAUERNKRAKAUER**



**Angaben für 2-3 Personen**

### **Zutaten von golly's**

- [2x Bauernkrakauer](#)
- [2 Esslöffel Schmalz](#)

### **Weitere Zutaten**

- 3 Paprika (2x rot und 1x gelb)
- 3 Dosen gewürfelte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel süßes Paprikapulver
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- Salz und Pfeffer

## **ZUBEREITUNG**

1. In einem Topf Schmalz erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln sowie die in Scheiben

- geschnittene Bauern Krakauer von golly's hinzufügen. Alles 7 Minuten anbraten.
2. Den geschnittenen Knoblauch hinzufügen und weitere 3 Minuten braten.
  3. Gewürfelte Paprika einrühren und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten braten.
  4. Gewürfelte Tomaten dazugeben. Bei offenem Deckel etwa 15 Minuten garen, dabei mehrmals umrühren.
  5. Abschließend etwas Tomatenmark hinzufügen.
  6. Mit Salz und Pfeffer und süßem Paprikapulver würzen.