

Gefüllte Paprika



Rezept und Fotos von Fee's Koch- und Backwelt

Zutaten:

6 Paprika
ca. 700 g Hackfleisch gemischt
2 Eier
1-2 Zwiebeln
1-2 gute Hände voll Reis
1 Dose passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Oregano
Basilikum
Öl

Zubereitung:

Bei den Paprika den Struck heraus schneiden und waschen. Die Kerne innen ebenfalls entfernen. Das Hackfleisch in die Rührschüssel geben, Reis, gehackte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano dazu geben und mit dem K-Haken gut verrühren.

Nun die Paprika füllen. Je nach Größe kann auch etwas Füllung übrig bleiben, diese wird dann einfach später mitgebraten. Die Paprika in einem großen Topf oder einer Pfanne von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Die passierten Tomaten zugeben

und alles etwa 1 Std. köcheln lassen oder bei 180°C Umluft für 1 Std in den Ofen.

Nun die Soße mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano abschmecken. Alles noch einmal für eine Std köcheln lassen.

Dazu passt zusätzlich noch Reis.

