

Gefüllte Paprikaschoten



Zutaten für drei Personen:

3 verschiedenfarbige Paprikaschoten

300 g gemischtes Hackfleisch von Rind und Schwein

1 Zwiebel

2 Eier

150 g gekochter Reis

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rosenpaprika

Reibekäse

1 Dose (400 ml) stückige Tomaten

75 ml Gemüsebrühe

1. Zwiebel fein würfeln. Den Reis nach Vorschrift kochen.

2. Das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln, den Eiern und dem Reis vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

3. Die stückigen Tomaten in eine Auflaufform geben und mit einer halben Tasse sehr kräftiger Gemüsebrühe aufgießen.

4. Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren und entkernen. Dann die Hackfleischmasse einfüllen und die Paprikaschoten in die Auflaufform setzen. Das Ganze 30 Minuten in den

auf 200° vorgeheizten Backofen geben.

5. Nach den 30 Minuten reichlich Reibekäse auf die gefüllten Paprikaschoten geben und nochmals 5 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Hinweise:

Man kann auch nur ein Ei und noch etwas weniger Reis nehmen. Dann eventuell 10 Minuten länger schmoren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023