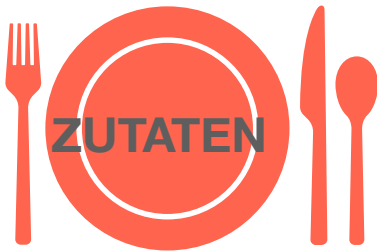


Gefüllte Paprika



- 8-10 mittelgroße Paprika
- 1 Kilo Hackfleisch, gemischt
- 3 Eier
- 1-2 Zwiebeln
- 1 El Paprika Pulver edelsüß
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml Brühe
- 400g Basmati Reis

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 45 Minuten bei 180 Grad Celsius

Tipp:

Ich verwende selbstgemachte Brühe. Das Rezept findest du im Blog.

Lasst es euch schmecken



Zubereitung

Hackfleisch, Eier, fein gewürfelte Zwiebeln und die Gewürze zu einem Teig kneten. Die Paprikaschoten putzen. Dabei den Strunk mit einem spitzen Messer rausschneiden und die Kerne entfernen. Den Fleischteig in die Paprikaschoten füllen.

Die Paprika in eine große Auflaufform oder Topf stellen. Die Brühe in den Topf gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 Minuten backen.

Den Reis gebe ich in eine flache Dampfgarer Form. Die doppelte Menge Wasser, etwas Salz und etwas Butter dazu. In den kalten Dampfgarer geben und bei 100 Grad, 100 % Feuchte 30 Minuten garen.

Einfach schmeckt oft besser.

Wichtig ist mir bei diesem Gericht die Einfachheit.

Wenige aber frische und gute Zutaten sorgen für den guten Geschmack, bei dem die Paprika im Vordergrund steht.

Ich verwende keine grünen Paprikaschoten, die sind im Geschmack zu bitter.

Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog