

Gefüllte Paprika ohne Fleisch

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	3 Stk.
Paprikaschoten	4 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	250 ml
Reis	1 Tasse(n) / Glas
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	250 ml
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Käse	150 g
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Reis kochen, Paprika oben aufschneiden, vorsichtig aushöhlen. Zwiebel hacken, in einer großen Pfanne anbraten. Wasser, Tomatensaft, Petersilie, Käse, Knoblauch und Reis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, köcheln lassen. Alles in die Paprika füllen, in einer Form aufstellen. Im vorgeheizten Rohr ca. 20-30 Min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1127-Gefuellte-Paprika-ohne-Fleisch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at