

Gefüllte Paprika von Astrid



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenmark	1 Teelöffel
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Paprikaschoten	4 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	400 g
Butter	1 Esslöffel
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	7 dl
Reis	50 g

Zubereitung:

Vorbereitung: Reis nach Packungsaufschrift kochen.

Die Paprika waschen, den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
Zwei Zehen Knoblauch und die Zwiebel fein hacken und in Öl anbraten. Dann das rohe Faschierte zugeben und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Majoran abschmecken.
Den gekochten Reis mit dem Faschierten mischen und in die Paprika füllen, den Deckel aufsetzen und in eine gefettete Auflaufform stellen.

Saucenzubereitung:

Die Zwiebel in der Butter anschwitzen, Polpa (Tomatenpüree), Lorbeerblatt, Pfeffer, Tomatenmark und Salz zugeben und bei Bedarf mit ein wenig Wasser aufgießen. Die Sauce sämig einkochen lassen, Lorbeerblatt entfernen und mit dem Stabmixer pürieren.

Die Sauce in die Auflaufform füllen, die Paprika in die Sauce setzen und bei 180 Grad etwa 50 Minuten braten.

Paprika mit der Tomatensauce servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1922-Gefuellte-Paprika-von-Astrid.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at