

Gefüllte halbierte Paprika von Brigitte

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt | 400 g |
| Knoblauchzehen | 2 Stk. |
| Sonnenblumenöl | 2 EL (Esstlöffel) |
| Semmelbrösel / Paniermehl | 2 EL (Esstlöffel) |
| Speck / Bauchspeck | 30 g |
| | 1 Stk. |
| Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce | 500 ml |
| Paprikaschoten | 4 Stk. |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | ½ Bund |
| Reis | 50 g |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Frisch gemahlener Pfeffer | 1 Prise(n) |
| Getrockneter Majoran | 1 Prise(n) |
| Thymian | 1 Prise(n) |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Zucchini | 1 Stk. |

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Reis in etwas Wasser 15 Minuten garen. Die Paprikaschoten auf einem leicht geölten Backblech unter mehrmaligem Wenden im heißen Ofen 15 Minuten rösten. Währenddessen die Zwiebel kleinschneiden, Knoblauch fein hacken und beides in etwas heißem Öl andünsten. Zum Schluß die gehackte Petersilie unterrühren, aus der Pfanne geben und beiseite stellen.

Zucchini in feine Stücke schneiden und in der selben Pfanne kurz anschwitzen.

Das Faschierte zugeben und kurz anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Zwiebel-Knoblauch Mischung, den Reis und die Eier untermischen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Die gerösteten Paprikaschoten der Länge nach halbieren, Stengen und Kerngehäuse ausschneiden und mit der Masse füllen.

In einem Topf den feingeschnittenen Speck glasig dünsten, mit dem Tomatenmark (eine kleine Dose) und 1/2 Liter Wasser. Mit Thymian und einem Lorbeerblatt würzen. Etwas durchkochen lassen, das Lorbeerblatt entfernen.

Die gefüllten Paprikaschoten in eine feuerfeste Form legen, mit wenig Brösel bestreuen, Paradeisensauce zwischen die Paprika gießen und noch etwa zehn Minuten ins heiße Rohr schieben.

Gutes Gelingen wünscht

