

# Gefüllte Paprika aus dem Ofen



## Zutaten für 4 gefüllte Paprika

### Für die Paprika

- 4 Paprika
- 400 g Hackfleisch
- 100 g ungekochter Reis
- 6 getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- frische Petersilie
- Salz & Pfeffer
- Hackfleischgewürz
- 1 Ei
- 2-3 EL Semmelbrösel

### Für die Soße

- 600 ml passierte Tomaten
- 150 ml Wasser
- 150 ml Sahne
- Kräuter nach Wahl
- Instantbrühe oder Salz & Pfeffer
- geriebener Käse

## Zubereitung

- Reis vorkochen und auskühlen lassen.
- Getrocknete Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein mixen.
- Hackfleisch mit der Mischung, Ei, Gewürzen und Semmelbröseln vermengen.
- Gekochten Reis unterheben und alles gut verkneten.
- Paprika waschen, entkernen und halbieren.
- Paprika mit der Hackfleischmasse füllen.
- Für die Soße passierte Tomaten, Wasser, Sahne und Gewürze verrühren.
- Gefüllte Paprika in den Ofenzauberer oder auf ein Backblech setzen.
- Soße darüber verteilen.
- Im Ofen backen:
  - Ofenzauberer: 240 °C ca. 40 Minuten
  - Backblech: 200 °C ca. 30-40 Minuten
  - 20 Minuten vor Ende mit Käse bestreuen.
  - Mit frischer Petersilie servieren.

ALEXANDRAS  
FOOD LOUNGE