



Gefüllte Paprikaschoten

1. Aus dem Hackfleisch, dem Reis, dem Ei, der Zwiebel und dem Knoblauch die Füllung herstellen und mit den Gewürzen abschmecken. In die Paprikaschoten füllen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Das Tomatenmark dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Die gefüllten Paprikaschoten in den Ofenmeister legen. Die Sauce dazugeben. Den Ofenmeister schließen und auf der untersten Schiene auf dem Rost 1 Stunde garen.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Zutaten:

Für die Paprikaschoten und Füllung

- 6 Paprikaschoten
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 100 g Reis, gekocht
- 1 Ei

Für die Sauce

- 70 g Tomatenmark
- 500 g Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Zucker

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

- 25 Minuten Vorbereitung
- 1 Stunde Kochzeit