



pampered | chef

Gefüllte Paprika

Zutaten:

600 g Hackfleisch
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Ei
2 EL Senf
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 TL Paprika
2 EL gehackte Kräuter
3 EL Semmelbrösel

4- 5 Paprikaschoten

Für die Soße:

1/2 Lauch
1 Karotte
1 Kartoffel
350 ml Wasser
1 TL Würzpaste oder Brühpulver
1 EL Tomatenmark

1 Becher Sahne

Zubereitung:

Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek/St. 5 zerkleinern. Die Butter dazu geben und 2 Min/120 Grad dünsten. Hackfleisch, mit Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Paprika, gedünstete Zwiebel, Kräutern und Semmelbrösel in der mittleren Edelstahlschüssel mit dem Mixen und Zerkleinern vermischen.

Die Deckel der Paprika oben abschneiden und die Körner herauslösen. Hackmasse in die Schoten füllen, und das Abgeschnittene Teil wieder aufsetzen. Die gefüllten Schoten in den Ofenmeister stellen. Wasser, Brühpulver oder Würzpaste und Tomatenmark in der kleinen Nixe verrühren und neben die Schoten gießen. Das Gemüse in Stücke schneiden und dazu legen.

Den Ofenmeister mit Deckel in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200 Grad Ober- Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Am Schluss einen Becher Sahne unter die Soße rühren.

Wir essen dazu gern Kartoffelsalat.