

# Montserrat Caballé: Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/montserrat-caballé-vegetarisch-gefüllte-paprikaschoten](http://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/montserrat-caballé-vegetarisch-gefüllte-paprikaschoten)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 rote Paprikaschoten
- 4 gelbe Paprikaschoten
- 1-2 Tassen gekochter Reis
- 2 hartgekochte Eier
- 1 Zwiebel
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

## Zubereitung:

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen. 2 rote und 2 gelbe Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden.

Den gekochten Reis mit gehackten Eiern, fein gewürfelter Zwiebel, Petersilie und Paprikawürfeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180°C vorheizen

In die Paprikaschotenhälften ein paar Tropfen Olivenöl geben und mit der Reismischung füllen. Eine Auflauf-Form mit etwas Olivenöl ausgießen, die Paprikaschoten hineinsetzen und etwa 40 Minuten backen.

*Rezept: Montserrat Caballé*

*Quelle: alfredissimo! 6.10.1995*