

Gefüllte Paprika



Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Paprika

400 g Tomatensauce

40 g Sweet Chili Sauce

150 ml Olivenöl

Paprikapulver

Salz, Pfeffer

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

Paprika Edelsüß Pulver

250 g Hackfleisch

40 g Ketchup

200 g Reis vom Vortag

1 Knoblauchknolle

5 Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Paprikaschoten oben und unten abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Deckel der Paprika für später aufbewahren.

Tomatensauce, Sweet Chili Sauce und 1/3 vom Olivenöl in eine feuerfeste Schale geben. Mit Paprikapulver und Salz würzen und alles gut verrühren.

Paprikaschoten in die Sauce einsetzen und die Schoten mit Salz und Pfeffer innen gut würzen.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein hacken. Mit 1/3 vom Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Rosmarin und Thymian fein hacken und Paprika Edelsüß in die Pfanne mit hinzugeben.

Angebratenes zum Hackfleisch in eine Schüssel geben, Ketchup und den Reis vom Vortag dazugeben und alles unterrühren.

Die Paprikaschoten mit der Hackfleischmasse befüllen und dem abgeschnittenen Paprikadeckel wieder bedecken.

Knoblauchknolle in breite Scheiben schneiden, und die Scheiben sowie Rosmarinstängel auf die Paprikaschoten drauflegen und anschließend mit dem Rest des Olivenöls beträufeln.

Die Paprika in der feuerfesten Schale in den Backofen schieben und bei 180°C 30-40 Minuten garen lassen.

Die Paprikaschote auf einen Teller setzen, Knoblauch und Thymian entfernen und mit der Tomatensauce übergießen. Etwas Blattspinat zum Dekorieren anlegen und servieren.