

Gefüllte Paprika

Zubereitungszeit aktiv ca. 50 Minuten, 30 Minuten im Ofen

Die Zutaten für 2 Personen

- 150 g BSCHÜSSIG 3-Eier Urschweizer Gletscher Hüteli
- 4 Stk. Paprika (Peperoni)
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Stk. Tomaten
- 300 g Hackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- 1 Blatt Lorbeer
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin, frisch
- 1/2 Bund Petersilie, frisch
- 2 EL Reibkäse
- Rindsbouillon
- Pfeffer schwarz
- Salz



Die Zubereitung

1. Den Paprika beim Strunk einen etwa 2 cm dicken Deckel abschneiden, entkernen und auswaschen
2. Zwiebel hacken, Knoblauch in feine Scheiben schneiden und Tomaten in Würfel schneiden
3. Hackfleisch scharf in Olivenöl anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeer dazugeben und mitdünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatenwürfel dazugeben und mitdünsten. Mit 2 – 3 dl Wasser auffüllen, Rosmarin dazugeben und aufkochen. Mit Rindsbouillon und Pfeffer würzen und 30 min köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz abschmecken
4. Teigwaren in gut gesalzenem Wasser al dente kochen, abgiessen und mit dem Reibkäse zur Sauce dazugeben. Die Paprika damit füllen, mit dem Deckel schliessen und in eine passende Gratinform stellen
5. In die Gratinform ca. 1 cm Wasser oder Bouillon aufgiessen und die gefüllten Paprika im vorgeheizten Ofen bei 180° C für 30 min backen

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



www.theclub.ch

