



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Gefüllte Paprikaschoten

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 rote oder gelbe Paprika
200 g gemischtes Hackfleisch
50 g fein gewürfelter Schinkenspeck
½ Knoblauchzehe, durchgepresst
100 ml heiße Fleischbrühe
1 Eigelb
1 TL scharfer Senf
1 El fein geschnittener Schnittlauch
1 El Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 50 Minuten

Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor und stellen eine kleine Auflaufform mit hohem Rand und Deckel bereit.

Nun die Paprika aushöhlen und innen von allen Häutchen und Kernen befreien.

Anschließend wird das Hackfleisch mit der Knoblauchzehe, dem Eigelb und dem Senf gut vermengt und mit Salz und Pfeffer kräftig nachgewürzt. Den fein gewürfelten Schinkenspeck in einer kleinen Bratpfanne mit dem Butterschmalz kurz anbraten und ebenfalls zur Mischung geben.

Nun füllen Sie die Paprika mit der Hackfleischmischung, stellen sie in die Auflaufform und gießen die kochend heiße Fleischbrühe an. Am besten die Form mit einem Deckel abdecken und das Gericht für 30 Minuten im vorgeheizten Ofen dünsten.

5 Minuten vor Ablauf der Garzeit wird der Deckel entfernt und die Temperatur auf 220°C erhöht, sodass die Oberseite der Paprika noch leicht bräunen kann.

Kurz vor dem Servieren das Gericht noch mit dem Schnittlauch garnieren und nach unserer Empfehlung mit bissfest gegartem Butterreis servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!