

Gefüllte Paprika, Chili con Carne

Zutaten:

6 rote Paprika
500g Hackfleisch gemischt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Dose Mais (140g) abgegossen
1 Dose Kidneybohnen (145g) abgegossen
2 eingelegte Peperoni, fein gehackt
10 – 12 Cocktailtomaten, klein gewürfelt
12 kleine Mozzarella Kugeln

Für die Soße

50g Tomatenmark, 1 Dose Tomatenfleisch, 1 gelbe Paprika
30g Butter, 1 geh. EL Mehl, 500ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika, eine Prise Zucker



So funktioniert es!

Hackfleisch mit den oben beschriebenen Zutaten, ohne den Mozzarella, mischen und kräftig würzen.
 Deckel der Paprika abschneiden und das Kerngehäuse entfernen.
 Das Hackfleisch, bis 1cm unter dem Rand, in die Paprika füllen.

Die Soße

Die Butter, im Topf schmelzen und das Mehl einrühren
 Mit der Gemüsebrühe ablöschen und immer weiter kräftig rühren.
 Das Tomatenfleisch aus der Dose, dazugeben.
 Die gelbe Paprika, entkernen und in grobe Stück schneiden.
 Deckel der bereits gefüllten Paprika, ebenfalls in Stücke schneiden.
 Tomatenmark in die Soße rühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
 Die Paprikastücke dazu geben und für ca.10 Minuten leicht köcheln lassen.

So geht es weiter!

Mit dem Pürierstab die Paprikastücke in der Soße pürieren.
 Die Hälfte der Soße, in den Ofenmeister schütten.
 Die gefüllten Paprika, in die Soße stellen und mit dem Rest der Soße bis 1cm unter dem Rand der Paprika auffüllen.

Backofen am besten auf 220C vorheizen!

25 Minuten mit Deckel backen.
 Deckel abnehmen und je 2 Mozzarellakugeln auf die Paprika legen.
 Ohne Deckel den Käse für weitere, ca. 25 Minuten überbacken.

Mein Tipp:

Vor dem Füllen der Paprika, je einen TL rohen Reis in jede Paprika geben. Dieser nimmt die Flüssigkeit aus dem Hackfleisch bzw. Peperoni und Tomaten auf, und es sammelt sich nicht in der Paprika.
 Dazu passt Reis oder Nudeln

Guten Appetit!