Gefüllte Paprika - lecker!
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 längliche, gelbe Paprikaschoten, 200 gr Fleischwurst, 4 Esslöffel Mais, 4 Tomaten, 1 Frühlingszwiebel, 200 gr Feta, 800 gr Pizzatomaten (Dose), 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Esslöffel Balsamico- Essig, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker.

Die Vorbereitungen:

Paprikaschoten abbrausen, längs einen Deckel abschneiden und putzen. Fleischwurst pellen, in kleine Würfel schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebel abbrausen, trockentupfen, in Ringe schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Zutaten miteinander vermischen. Den Ofen vorheizen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad). Pizzatomaten mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker, Balsamico würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln. Blättchen abzupfen, hacken und unterziehen.
Tomatensoße in eine Auflaufform geben. Paprika mit Gemüse-Wurst-Käse-Mischung füllen, auf die Soße setzen im Ofen ca. 50 Min. garen.