

Gefüllte Paprika bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 mittelgroße Paprika (gelb, rot, grün), 1500 gr Gehacktes (halb+halb), 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Ei, 4 Esslöffel Tomatenmark, 6 Esslöffel Ketchup, 2 Prisen Salz, Ceyennepfeffer, gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 Brühwürfel, 2 l Wasser, 8 Esslöffel Soßenbinder (dunkel).

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen, Deckel oben ausschneiden, mit Eßlöffel vorsichtig aushöhlen und ausspülen.
Zwiebel schälen und klein würfeln.

Die Zubereitung:

Das Gehackte mit allen Zutaten vermischen und gut würzen.

Paprikas mit Gehacktem füllen.

Brühwürfel in einem Topf mit Wasser aufkochen, Tomatenmark und Ketchup hinzugeben und zusammen mit den Paprikas 25 Minuten kochen.

Mit Soßenbinder andicken (cremig).

Dazu 2 Beutel Langkorn-Reis.

P.S.: Der Rest von der Soße eignet sich super für eine Tomatensuppe. Nur noch 1 Dose Schältomaten hinzufügen und aufkochen.