Gefüllte rote Paprika in Tomatensauce

Zutaten
für 4 Personen

- 1 Kg Tomaten
- 400 g Zwiebeln
- 200g rote Paprika
- 4 rote Paprika
- 300g Rinderhackfleisch
- 1/2 eingeweichtes Brötchen
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Oregano getrocknet
- Edel süßes Paprikapulver
- Pflanzenöl

Besonderes Zubehör

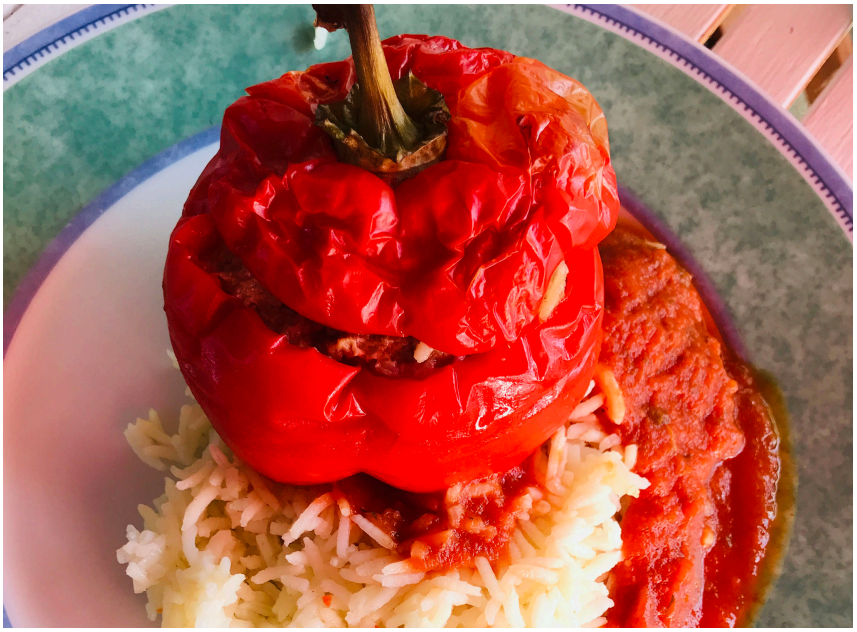
Zeit

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

30 Minuten
+ 3 Stunden Kochzeit



Zubereitung

Tomatensauce

300g Zwiebeln schäle, grob schneiden und im Topf mit etwas Öl andünsten. Tomaten waschen, entstielen, grob schneiden und zu den Zwiebeln geben. 200g Paprika waschen, entkernen, zerkleinern und auch in den Topf geben. Mit Oregano, Salz, Pfeffer und Paprikapulver schon mal vorwürzen. Ca. 2 Std. köcheln lassen immer mal wieder umrühren. Dann alles pürieren, passieren und abschmecken fertig.

Gefüllte Paprika

Das Rindfleisch, 100g Zwiebeln feine Würfel, gehackte Petersilie, Ei, eingeweichtes Brötchen, Salz und Pfeffer gut verkneten. Paprika waschen an dem Stielende eine Scheibe von der Paprika abschneiden und das Kerngehäuse entnehmen sowie die restlichen Kerne. Die Hackfleischmaße in die Paprika drücken. Falls noch etwas übrig ist kleine Kugeln formen und anbraten. Die gefüllten Paprikaschoten ca.1 Std. in der Tomatensauce kochen. Reis oder Nudel dazu reichen.

Tipp: Etwas gekochten Reis in die Hackfleischmaße geben und sie wird lockerer.