

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GEFÜLLTER PAPRIKA

Zutaten für 4 Personen:

4 große Paprika
150 g Faschiertes (gemischt)
1 Zwiebel (gehackt)
1000 ml Wasser
Öl
50 g Reis
1 Ei
Tomaten (passiert)
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Für Gefüllte Paprika die Paprika waschen, Deckel abschneiden (nicht wegschmeissen) und aushöhlen. Die Paprika 20 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen. Die gehackte Zwiebel mit der Petersilie in heißem Fett anrösten. Den vorbereiteten Reis dünsten und mit dem Faschierten und dem Ei vermischen. Die Masse salzen und mit der Zwiebel und der Petersilie vermischen. Die Masse in die Paprikaschoten füllen. Deckel auf die Schoten setzen, mit einem Zahnstocher befestigen und in eine feuerfeste Form legen.

Gefüllte Paprika mit Tomatensauce übergießen und 45 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C dünsten lassen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**