

Gefüllte Paprika mit Feta-Käse

Für 4 Personen:

3 EL Reis	4 große Paprika	400 g Rinderhackfleisch
80 g Feta-Käse	1 Zwiebel, gehackt	Salz, Pfeffer
Paprika, edelsüß	$\frac{1}{2}$ Tasse Brühe	200 g kleine Tomaten
2 EL Tomatenmark	3 EL Schmand	3 EL Ajvar mild
Basilikum	Arrabiata	Kräuter-der-Provence

Den Reis 12 min. kochen und etwas abkühlen lassen.

Die Paprika so halbieren, dass sie auf die Unterseite setzbar sind; das Deckelgrün, Samen und Wände entfernen.

Den Käse in relativ kleine Würfel schneiden. Basilikum hacken.

Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten, bis sie leicht glasig sind. Mit etwas Salz, Paprika scharf und edelsüß würzen, frischen Pfeffer darüber mahlen. Dann das Hackfleisch hinzugeben, kräftig salzen und anbraten, bis das Fleisch durch ist; den Reis hinzufügen. Etwas Kräuter der Provence und Arrabiata hinzugeben. Den Feta-Käse würfeln und kurz im Hackfleisch leicht anschmelzen. Die Hackfleisch-Feta-Reis-Masse in die Paprika füllen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform einfetten.

Brühe, Tomaten-Viertel, Tomatenmark, Basilikum, Kräuter der Provence mischen; mit Salz und Pfeffer würzen, Schmand, Ajvar untermischen und in der Hackfleisch-Pfanne kurz erhitzen.

Paprika-Hälften in die Auflaufform setzen und je 1 EL Tomaten-Soße über jede Hälfte geben. Die restliche Soße in die Auflaufform füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen.

NN am 27. Januar 2018