

Kroatische Paprikaschoten

Für 4 Portionen:

4 große Paprikaschoten

Für die Hackmasse:

700 g gemischtes Hackfleisch 2 Zwiebeln, gehackt 3 Knoblauchzehen, gehackt

1 Ei 1 EL Paprikapulver 1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer 6 EL Langkornreis 1 EL Petersilie, gehackt

1 EL Gemüsebrühe

Für die Soße:

3 EL Olivenöl 2 EL Mehl 1 Selleriestange

2-3 EL Tomatenmark 500 ml passierte Tomaten 2 EL Majoran

4 EL Paprikapulver

Alle Zutaten für die Hackmasse mischen und kneten.

Die Paprika köpfen und ausfüllen, dann diese mit der Masse auffüllen.

Falls Masse übrig bleiben sollte könnt ihr daraus Hackbällchen formen.

3 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, dann das Mehl dazugeben und erhitzen bis die Masse goldgelb ist. Nun das Tomatenmark dazugeben und kräftig weiter rühren. Jetzt die passierten Tomaten dazu geben, damit nichts anbrennt, die Paprikaschoten hineinlegen. So viel Wasser dazu geben, bis die Schoten bedeckt sind.

1 ganze Selleriestange, Majoran und Paprikapulver dazugeben.

1 1/2 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, dazu Kartoffelpüree servieren.

NN am 22. Mai 2019