

Gefüllte Paprikaschoten

400 g gemischtes Hack mischen mit 1 eingeweichten Brötchen, 1 gehackten Zwiebel, 1 gehackten Knoblauchzehe, 1 Ei, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Von 6 roten/gelben/grünen Paprika den Deckel abschneiden, entkernen, waschen und mit der Hackfleischmasse füllen. Die Schoten aufrecht in eine feuerfeste Form stellen und die Deckel wieder aufsetzen. Eine Tomatensauce bereiten aus gehackten Tomaten. Diese kräftig abschmecken mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern und Zucker und dann zu den Paprikaschoten gießen. Die Auflaufform abdecken und bei 180° C ca. 50 Min garen.

Dazu Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln reichen.