

Gefüllte Paprika mit Paradeisersauce

Zutaten

6 Personen:

6 Stk. Paprika (mittelgroß)

50 g Reis

1 Stk. Zwiebel

3 Stk. Knoblauchzehen

500g Faschiertes

1 Ei

Schweineschmalz

Senf

Majoran, Petersilie

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

1.

Für die Sauce Tomaten klein schneiden. Zwiebel schälen würfeln und in der Butter anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, anschließend Tomaten begeben und auch noch etwas mitrösten lassen. Mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen.

Würzen und etwa 20min. leicht köcheln lassen.

Zum Schluss Soße kurz durchmischen.

2.

Rohr auf 180°C Heißluft vorheizen. Für die Fülle Reis in Salzwasser weich kochen und auskühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden in Schweineschmalz anschwitzen und auskühlen lassen. Faschiertes mit Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie und Majoran würzen und mit restlichen Zutaten vermischen.

Zutaten Paradeisersauce:

1 kg Tomaten (gut reif)

50 g Butter

40 g Mehl

1 Stk. Zwiebel, 2 Stk. Knoblauchzehen

2 El. Tomatenmark

Oregano, Thymian (Italienische Kräuter)

Salz, Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

3.

Von den Paprika Deckel abschneiden, Kerne und Trennwände entfernen.

Paprika mit dem Faschierten füllen und mit den Deckeln verschließen und in eine Auflaufform setzen.

4.

Sauce in die Auflaufform gießen.

Paprika im Rohr (untere Schiene/Gitterrost) ca. 45 min bei 180°C garen lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!