

Gefüllte Paprika

Zutaten

- 6-8 rote Paprikaschoten (Spitzpaprika)
- 500g Hackfleisch
- 1 Brötchen
- 250g Milchreis
- 1 Dose Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Mehl, Margarine
- 1 Zwiebel
- Kartoffeln

Zubereitung

- Milchreis in Salzwasser bissfest kochen
- Brötchen in lauwarmen Wasser einweichen und dann ausdrücken
- Zwiebel in Öl andünsten
- Hackfleisch, Reis, Brötchen und Zwiebel vermengen
- Mit Gewürzen abschmecken
- Masse in ausgehöhlte Paprikaschoten füllen
- Aus der restlichen Masse kleine Knödel formen
- Aus Mehl und Margarine Einbrenne herstellen
- Tomatenmark in Wasser auflösen und in Einbrenne einrühren
- Gefüllte Paprikaschoten in die Tomatensoße geben
- Bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen