

Gefüllte Paprika mit Reis

Los geht's!

Paprika waschen, oben Deckel abschneiden, entkernen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Tomaten einschneiden, Stiel entfernen und ebenfalls blanchieren bis sich die Haut löst. In kaltes Wasser geben und abschrecken. Haut abziehen, Tomaten in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.


Den Paprikadeckel in kleine Würfel schneiden und dazugeben.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und hacken, in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen.

Pilze waschen und in Würfel schneiden und in der Pfanne mit anbraten. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und in die Schüssel geben, den Inhalt der Pfanne mit dazugeben und vermengen. Mozzarella in kleine Stücke würfeln und ebenfalls mit in die Masse einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und in die Paprika als Füllung drücken.

Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Paprika in eine Reine geben. Mit Parmesan bestreuen, eventuell übrige Füllung mit dazugeben und im Ofen bräunen. Reis in kochendes Salzwasser geben oder in einem Reiskocher garen. Anschließend auf den Tellern anrichten und auf den Reis noch jeweils eine Butterflocke geben.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 1 Stunde



Zutaten:

- 4 Paprika, 300 g Waldpilze
- 4 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Lauchzwiebeln, 1 Zehe Knoblauch
- 1 Packung Mozzarella
- Parmesan
- Salz, Pfeffer, Tabasco, Olivenöl
- 200 g Reis, 40 g Butter

Notizen:

Hinweis

Guten Appetit!

Wie hat's geschmeckt?

