# Gefüllte Paprika mit Faschiertem

Die gefüllten Paprika mit Faschiertem essen auch Gemüsemuffel gern. Man kann das Rezept nach Belieben mit Käse verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,8 h

**Gesamtzeit:** 2,1 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Paprika |
| 160 g | Faschiertes (gemischt vom Schwein und Rind) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 l | Wasser |
| 1 EL | Öl |
| 60 g | Reis |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Dose | Tomatensauce |
| 0.5 Bündel | Petersilie |

## Zubereitung

1. Zunächst die Paprika für **Gefüllte Paprika mit Faschiertem** waschen, den Deckel abschneiden aber nicht wegschmeißen, aushöhlen. Die ausgehüllten Paprika 20 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

2. Als weiteren Schritt vorerst das Backrohr vorheizen. Für die Fülle zunächst die gehackten Zwiebel mit Petersilie in heißem Fett anrösten. Danach den vorbereiteten Reis dünsten und mit Ei und Faschiertem vermischen.

3. Die Masse Faschiertes mit Salz abschmecken und mit Zwiebel und Petersilie vermischen. Anschließend die Masse in die vorgekochten Paprikaschoten aufteilen und füllen. Deckel auf die Paprika setzen und mit einem Zahnstocher befestigen, danach in eine feuerfeste Form legen. Tomatensauce über die Gefüllten Paprika geben und 45 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180°C garen.

## Tipp

Gefüllte Paprika mit Faschiertem sind eine deftige Hauptspeise an kalten Wintertagen.