Gefüllte Paprika mit Puten-Faschiertem

Die gefüllten Paprika mit Puten-Faschiertes sind eine tolle Abwechslung zum klassischen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Paprika
200 g	Zwiebel
500 g	Tomaten
400 g	Faschiertes (von der Pute)
6 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Tomatenmark
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
300 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Petersilie (gehackt)
0.5 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für die gefüllten **Paprika mit Puten-Faschiertes** die Paprika waschen und am Stielende einen Deckel abschneiden, Kerngehäuse entfernen.

2. Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Je zur Hälfte in kleine und große Würfel schneiden.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und eine Hälfte der gehackten Zwiebeln andünsten. Faschiertes hinzufügen und anbraten, die Hälfte der gewürfelten Tomaten und einen Esslöffel Tomatenmark unterrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und ein wenig abkühlen lassen.

4. Die Paprika mit der Masse befüllen und den Deckel darauf legen.

5. Olivenöl in einem Topf erhitzen, und die restlichen Zwiebeln andünsten. Die Paprikaschoten in den Kochtopf stellen, Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben. Die gefüllten Paprika bei gerilnger Hitze zirka 50 Minuten mit Deckel garen, und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

6. Die Garflüssigkeit pürieren, noch mit etwas Tomatenmark verfeinern. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und gehackter Petersilie würzen und zum gefüllten Paprika servieren.

Tipp

Zu den gefüllten Paprika mit Puten-Faschiertes Braterdäpfel oder Salzerdäpfel servieren.