



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Gefüllte Paprika

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtneri Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Gefüllte Paprika

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Paprika
- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Ei
- 1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen
- 1 Zwiebel
- Edelsüß-Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

Zutaten Tomatensoße:

- 2 Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- ½ Liter Brühe
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Oregano
- nach Belieben Crème fraîche

Paprika waschen, Deckel abschneiden, Kerne und Rippen entfernen, ausspülen. Hackfleisch mit Ei, Brötchen, fein gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten. In die Paprika füllen. Kalte Brühe, klein geschnittene Tomaten, fein gehackte Zwiebel und Gewürze in einen Bratopf geben. Die Butter mit dem Mehl zu einem glatten Kloß kneten und ebenfalls hinzugeben.

Gefüllte Paprika hineinstellen. Deckel auflegen. Das Ganze bei 180° C Heißluft 60 Minuten im Backofen garen. Die Tomatensoße zum Schluss mit Crème fraîche binden. Dazu passt sehr gut Reis.

Arbeitszeit: **70 min.** Schwierigkeitsgrad: **mittel**



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen