

Gefüllte Paprikaschoten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 grüne Paprika, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Tomaten, 100 gr Champignons, 100 gr Mais, 200 gr Reis, 200 gr Frischkäse, 400 ml Gemüsebrühe, 4 Esslöffel Tomatenmark, 1 Becher Sahne, 2 Esslöffel Speiseöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Bei den Paprikaschoten einen Deckel abschneiden, putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken. Tomaten und Champignons putzen, waschen und in Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen. Öl erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Frischkäse und Reis unterrühren, mit den Gewürzen pikant abschmecken. Masse in die vorbereiteten Paprikaschoten füllen, Deckel auflegen und in eine Auflaufform setzen. Gemüsebrühe angießen, eventuell Reste der Füllung zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30-40 Minuten schmoren. Paprikaschoten warmstellen, Gemüsebrühe in einen Topf gießen, Tomatenmark und Sahne zugeben, aufkochen lassen, mit Gewürzen abschmecken. Evtl. mit etwas Soßenbinder binden und zu den Paprikaschoten servieren. Nach Wunsch mit Petersilie garnieren.