

## Gefüllte Paprika aus dem Backofen ...mit Hackfleisch ♦ Ohne Reis



### Rezept für 4 Personen

#### Zutaten für die Hackfleischfüllung

- 4 große Paprikaschoten (gerne bunt)
  - 600 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)
  - 40-50 g Semmelbrösel (ich mache sie aus alten Brötchen selbst)
  - 1 Ei mittlerer Größe
  - 1 mittelgroße Zwiebel
  - 1 -2 Knoblauchzehen
  - 2 TL Paprikapulver rosenscharf
  - Salz nach Geschmack (ca. 1 TL)
  - Pfeffer nach Geschmack
  - 1 TL getrockneter Majoran
  - 100 g Fetakäse
1. Die Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden und die inneren Trennwände und Kerne entfernen. Zur besseren Standfestigkeit im Topf evtl. den Boden der Paprikaschoten gerade schneiden. Den Stiel im Deckel der Paprika herausdrehen
  2. Das Hackfleisch in eine mittelgroße Schüssel geben
  3. Die Zwiebel schälen und ganz fein würfeln, den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Beides zum Hackfleisch geben

4. Das Ei, die Semmelbrösel und die Gewürze ebenfalls zum Hackfleisch geben und alles zu einer formbaren Masse kneten
5. Nun die Paprikaschoten mit dem Hackfleisch füllen und in einen ausreichen breiten Topf stellen. Sollte etwas von der Masse übrig bleiben, kein Problem! Forme einfach ein paar kleine Bällchen und gib sie auch in den Topf
6. Drücke nun einfach mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung in die Hackfleischmasse der schon gefüllten Paprikaschoten und brösele den Fetakäse in die Vertiefung. Der Käse darf gerne oben rausschauen. Setze nun den Deckel auf jede Paprika

In der Zwischenzeit **Backofen vorheizen auf 180°/Umluft**

## Zutaten für die Tomatensoße

- 1 Dose geschälte Tomaten (800 g)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1-2 (oder mehr 😊) Knoblauchzehen...ganz nach Eurem Geschmack
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Ajvar
- 1 TL italienische Kräutermischung getrocknet oder 2 TL italienische Kräuter tiefgekühlt
- etwas Salz
- 1 Prise Zucker
- ¼ TL Chilipulver
- 2 EL Olivenöl

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides ganz fein würfeln
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig andünsten, dabei aufpassen, dass der Knoblauch nicht verbrennt
3. Jetzt Tomatenmark zugeben und auch leicht unter Rühren anbraten
4. Den kompletten Inhalt der Dose Tomaten hinzugeben. Ajvar, Zucker, Kräuter, Salz und Pfeffer, sowie das Chilipulver hinzugeben und unterrühren
5. Alles aufkochen und nochmal abschmecken, bis Euch die Würze gefällt
6. Die Soße nun zu den Paprikaschoten geben und den Deckel auf den Schmortopf legen und den Topf nun in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene stellen und 30 Min. schmoren lassen
7. Den Deckel dann entfernen und noch für ca. 15 Min. weiter schmoren lassen und evtl. mit der Grillfunktion noch etwas brauner grillen lassen und auf Tellern anrichten

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit ♥