

2. Peperoni ripieni

Gefüllte Paprika (mit Fleisch und vegetarisch)



4 + 4 Portionen

Zutaten:

8 Paprika

8 „Stäbchen“ Bergkäse

Salz

Olivenöl

ca. 250 Gramm gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)

1 gehackte Knoblauchzehe

2 EL gehackte Petersilie

2 EL gehackte Zwiebel

2 EL geriebener Parmesankäse

2 EL Senf

1 Ei

1 bis 2 EL Semmelbrösel

150 bis 200 Gramm Reis (Arborio)

4 EL gehackte Petersilie

4 EL gehackte Frühlingszwiebeln

4 EL geriebener Parmesankäse

12 gehackte Oliven mit Knoblauch

6 EL Champignons in Stücken (aus dem Glas)

Zubereitung:

Erster Teil:

1. Paprika waschen, das obere Stück wegschneiden und entleeren.

Zweiter Teil :

2. Gemischtes Hackfleisch, Knoblauchzehe, Petersilie, Zwiebel, Parmesankäse, Senf, Ei, Semmelbrösel und Salz gut vermischen.
3. 4 Paprika damit füllen.
4. Reis „al dente“ kochen.
5. Reis, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Parmesankäse, Oliven, Champignons, Salz gut vermischen.
6. 4 Paprika damit füllen.

Dritter Teil:

7. In jeden gefüllten Paprika ein „Käsestäbchen“ stecken.
8. In eine ofenfeste Form geben, mit ÖL beträufeln und im Ofen (180°) ca. eine halbe Stunde bis 40 Minuten schmoren.