



🕒 **VORBEREITUNG:** 15 Minuten **GARZEIT:** 30 Minuten  Für **4 PERSONEN**

## GEFÜLLTE PAPRIKA AUS DEM OMNIA BACKOFEN

### SCHRITT 1

Zwiebel und Knoblauchzehe klein würfeln und die Petersilie hacken.

### SCHRITT 2

Mit Hackfleisch, Paprikapulver, dem gekochten Reis, Käse, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und herzhaft abschmecken.

### SCHRITT 3

Für die Soße in einer Schüssel die Sahne mit den passierten Tomaten sowie der Gemüsebrühe mischen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abmischen.

### SCHRITT 4

Paprika entkernen, indem man oben den kreisförmigen Strunk herausschneidet.

### SCHRITT 5

Die Paprika nun mit der Hackfleisch-Reis-Mischung befüllen und schließen.

### SCHRITT 5

Paprikas in die Form stellen, die Soße dazugeben und 5 Minuten auf höchster, 20 Minuten auf kleinster Stufe garen.

### SCHRITT 6

Käse darüber streuen und weitere 5 Minuten auf größter Stufe überbacken.

*Guten Appetit!*



100 g Reis, gekocht  
250 g Hackfleisch  
100g Emmentaler, gerieben  
4 Paprika  
1 Zwiebel  
1 Becher Sahne  
1 Dose passierte Tomaten  
1 TL Paprikapulver  
1TL Gemüsebrühe  
1 Knoblauchzehe  
Petersilie  
Salz und Pfeffer