

Rezept

gefüllte Paprika vegetarisch

Zutaten für 2-3 Portionen

Arbeitszeit: ca. 20 min

- 4 Paprikaschoten
- 500 g Champignons
- 3 Zwiebeln
- 500 g Hirtenkäse oder Feta Käse
- nach Bedarf etwas Brühe
- 1TL Öl
- Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten waschen, putzen, den Stiel rausschneiden und die Kerne entfernen. Die Schoten für ca. 15 Minuten in heißem Wasser vorgaren und mit kaltem Wasser abschrecken damit sie nicht weiter garen. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden, den Käse grob würfeln.

Die Zwiebeln putzen und fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten, die Champignonscheiben zugeben und alles für ca. 5 Minuten schmoren bis sich eine schöne Färbung ergeben hat. Anschließend den Käse zugeben und alles zu einer schönen Masse verrühren.

Die fertige Masse nun in die Paprikaschoten füllen und anschließend für ca. 20 Minuten im Backofen bei ca. 200°C fertig garen.

Guten Appetit.

KW33_gefuellte_Paprika_vegetarisch.pdf

[Zurück](#)