



Gefüllte Hackfleisch-Paprika-Ringe gebraten

Zutaten:

2 mittelgroße Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 6 St. Paprika bunt
 500 g Rinderhackfleisch
 100 g Parmesan
 Salz, Pfeffer
 2 TL Paprikagewürz
 2 EL Öl
 200 g Tomaten passiert
 2 TL Oregano
 100 g Mozzarella gerieben

Zubehör:

Multi-Element
 Ceran-Kochfeld
 Grillplatte

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln und die Knoblauchzehen kleinhacken. Die Paprika waschen, putzen und in dicke Ringe schneiden.
 Rinderhackfleisch, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Parmesan Salz, Pfeffer und Paprikagewürz miteinander vermengen. Die Hackfleischmasse in die Paprikaringe füllen.
 Öl erhitzen, die Ringe von jeder Seite ca.3 min. braten.
 Die passierten Tomaten mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
 Auf die Paprika-Ringe geben und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen.
 Die Grillplatte mit einem GN-Blech abdecken und die Paprika-Ringe fertig garen.
 Danach mit Reis oder gerösteten Brotscheiben servieren.

Hinweise:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: einfach /
 Kalorien p. P.: ca.560

Powered by: