



Gefüllte Spooky Paprika

1 Packung WIESENHOF Geflügel

Hackfleisch

4 große gelbe Paprika

150 g Reis

1 Zwiebel

2-3 EL Tomatenmark oder Ajvar

1/4 Liter Gemüsebrühe

1 Bund Petersilie

Tipp: die restliche Brühe mit 2-3 El Ajvar und 100ml Sahne zu einer Sauce kochen.

Schritt 1

Am Stielende der Paprikas einen Deckel abschneiden, den Stiel möglichst dranlassen. Inneres Kerngehäuse entfernen und mit einem spitzen Messer lustige Halloween Fratzen in die Paprika schnitzen. Gegebenenfalls die Paprikas auf Standfestigkeit prüfen, ansonsten unten etwas flach schneiden.

Schritt 2

Reis in Salzwasser garkochen, in einem Sieb abtropfen lassen.

Schritt 3

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Tomatenmark oder Ajvar und dem abgekühlten Reis unter das Hackfleisch kneten. Paprikas damit füllen, den Deckel draufsetzen und in eine passende Auflaufform setzen, Brühe angießen und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 25-30 Minuten garen.