

Halloween Gefüllte Paprika

55–65 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Oberseiten der Paprikaschoten einschließlich der Stiele abschneiden und beiseitelegen. Die Kerne aus dem Inneren der Paprikaschoten entfernen. Mit einem kleinen Messer auf einer Seite jeder Paprikaschote ein Kürbiskopf-Gesicht mit dreieckigen Augen, einer Nase und einem gezackten Mund einritzen.
2. Den Reis 5 Minuten kochen lassen, dann abgießen. Die Zwiebel fein hacken. Zwiebel, Fleisch, Reis, Tomatensoße, Ei und Gewürze in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die ausgehöhlten Paprikaschoten aufrecht in eine Auflaufform stellen und mit einem Löffel mit der Fleisch-Reis-Mischung füllen.
3. Etwa 100 ml Wasser auf den Boden der Auflaufform gießen, die Form mit Alufolie abdecken und 30 Minuten backen. Die Folie entfernen und dann unter jeden Paprikadeckel etwas Käse geben. Die Paprikadeckel wieder aufsetzen und weitere etwa 10 Minuten ohne Abdeckung backen, bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

6	Große, bunte Paprikaschoten
500 g	Faschiertes (Rind, Schwein oder Huhn)
1	Gelbe Zwiebel, fein gehackt
100 g	Langkornreis
1	Ei
100 ml	Tomatensoße
0.5 Pkg.	Tex-Mex Gewürzzubereitung
50 g	Geriebener Käse (Gouda, Cheddar oder Mozzarella)