



KAUFHAUS  
**Rauscher**  
• seit 1952 •

## Gefüllte Paprika



### Zutaten:

4 Paprika  
200 g Faschiertes  
1 Zwiebel  
1 handvoll Petersilie  
50 g Reis  
Salz  
Pfeffer  
Paradeissauce

### Zubereitung:

Jedem Paprika den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen. Die Deckel für später aufheben. Wasser kochen und die Paprika eine halbe Stunde darin ziehen lassen.

Reis dünsten. Die Zwiebel und die Petersilie hacken. Alles mit dem Faschierten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprika mit dem Faschierten füllen. Deckel wieder darauf geben und mit einem Zahnstocher fest stecken.

Alle Paprika in eine feuerfeste Form setzen und mit Paradeissauce übergießen. Im vorgeheizten Rohr bei 160°C ungefähr 45 Minuten lang dünsten lassen.