



Gefüllte Paprika mit Brennesselschatz

Zeit: 90 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- **Tomatensauce:**
- 80 g Butter
- 150 g Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 20 g Mehl glatt
- 3 dl Rindssuppe
- 1000 g Passierte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Zucker
- Pfeffer schwarz, a.d. Mühle

- **Fülle:**

- **100 g** Butter
- **200 g** Zwiebel, fein gewürfelt
- **2** Knoblauchzehen, gepresst
- **500 g** Faschiertes gemischt
- **150 g** Rundkornreis, gekocht
- Etwas Wasser
- **150 g** [Alma BrennesselschatzProdukte](#) gewürfelt, 0,5 x 0,5 cm
- **5 EL** Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer schwarz, a.d. Mühle

Zubereitung

1. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Mehl einrühren und hell anschwitzen. Rindssuppe dazu geben und mit dem Schneebesen glattrühren und aufkochen. Passierte Tomaten und Lorbeerblätter dazu geben und für 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.
2. Für die Fülle Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten und überkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Deckel der Paprika rund um den Stielansatz abschneiden und die Samenkörner aus Deckel und Paprika entfernen. Faschiertes mit Reis, etwas Wasser, Brennesselschatz, Petersilie und Gewürzen rasch vermengen.
3. Paprika füllen und den Deckel der Paprika mit dem Stiel nach unten als Verschluss in die Füllung drücken. Tomatensauce in einer Kasserolle aufkochen, die Paprika einlegen und mit Deckel im Backrohr bei 200 ° C schwach wallend ca. 1 Stunde weich garen.

Alma Tipp: Als Beilage passt gut ein grüner Salat und frisches Schwarzbrot.

Alma wünscht einen guten Appetit!