

## Gefüllte Paprika in Tomatensoße

### Zutaten: (für 6 Personen)

- Hackfleisch 500g (Rind, Schwein oder gemischt)
- Spitzpaprika ca.6 Stück
- Tomatenmark ca.150g
- Geflügelfond oder/und Wasser
- Reis ca.125g, halbgekocht
- 2 Eier
- 1 Zwiebel (klein geschnitten)
- Paprikapulver (3 Teelöffel), Salz, Pfeffer
- Knoblauchzehe (3 Stück, gepresst)
- Öl/ Schmalz, etwas Mehl
- Zucker (3-4 Esslöffel)



Paprika (gelbe Spitzpaprika) entkernen. Hackfleisch mit Reis, Eiern, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, und Paprikapulver gut vermischen. Mit dieser Mischung werden die Paprika gefüllt. (Von übrig gebliebene Füllung können wir Hackbällchen machen). Inzwischen machen wir aus Öl/ Schmalz und Mehl eine Einbrennen, und geben wir Tomatenmark dazu. Mit Wasser und/ oder Gemüsefond aufgießen, gut verrühren. In dieser Soße kochen wir die Paprika und Bällchen in ca. 45-50 Minuten. (Probieren wir ein Bällchen, wenn der Reis schon weich ist, dann sind wir fertig. Am Ende geben wir 2-3 Esslöffel Zucker zu der Soße. Die süßliche Soße mit den herzhaften Bällchen/ Paprikas harmoniert sehr schön. Wir empfehlen Salzkartoffeln dazu.

Guten Appetit! 😊